Conditions d'enregistrement et points clés pour la comparaison et l'inspection des entreprises de production étrangères de produits laitiers importés

**(Hors lait pasteurisé et préparations pour nourrissons)**

Numéro d'enregistrement :

Nom de l'entreprise:

Adresse professionnelle :

Date de remplissage du formulaire :

Instructions pour remplir le formulaire :

1. Conformément au « Règlement sur la gestion de l'enregistrement des entreprises de production étrangère de produits alimentaires importés de la République populaire de Chine » (Ordonnance générale de l'Administration des douanes n° 248), les conditions sanitaires des entreprises de production laitière étrangères qui demandent à être enregistrées en Chine doivent être conformes. avec les dispositions pertinentes des lois, réglementations et normes chinoises, conformément aux exigences du Protocole d'inspection et de quarantaine pour les produits laitiers exportés vers la Chine. Ce formulaire permet aux autorités étrangères compétentes en matière de produits laitiers importés (à l'exclusion du lait pasteurisé et des préparations pour nourrissons) d'effectuer des inspections officielles des entreprises de production laitière sur la base des principales conditions et bases énumérées, et en même temps sur la base des points clés d'examen ; les entreprises de production laitière à l'étranger doivent procéder à des inspections officielles sur des conditions et des bases, remplir et soumettre des pièces justificatives et procéder à un auto-examen par rapport aux points d'examen pour une auto-évaluation avant que l'entreprise ne demande l'enregistrement.

2. Les autorités compétentes étrangères et les entreprises de production laitière étrangères doivent établir honnêtement leur conformité sur la base de la situation réelle de l'inspection comparative.

3. Les documents soumis doivent être remplis en chinois ou en anglais et le contenu doit être véridique et complet. Les pièces jointes doivent être numérotées. Le numéro et le contenu de la pièce jointe doivent correspondre avec précision au numéro du projet et au contenu indiqué dans les « Exigences de remplissage et documents de certification ». " colonne. Dans le même temps, un répertoire des pièces jointes des pièces justificatives doit être soumis.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| projet | Conditions et base | **Remplir les exigences et les documents justificatifs** | Points de révision | Détermination de la conformité | Remarque |
| **1. Situation de base de l'entreprise** | | | | | |
| 1.1 Nom de l'entreprise, adresse, numéro d'enregistrement, agence d'approbation de la qualification de production/exportation | 1. Articles 9 et 10 du " Règlement de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance n° 248 de l'Administration générale des douanes) . | 1.1 Remplissez le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de produits laitiers importés » (à l'exclusion du lait pasteurisé et du lait maternisé)  Nom de l'entreprise, adresse, numéro d'enregistrement, nom de l'agence d'approbation des qualifications de production/exportation. | 1. Les informations renseignées par l'entreprise candidate doivent être cohérentes avec les informations sur la liste d'entreprises soumises par l'autorité compétente du pays candidat. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 1.2 Demander l'enregistrement du produit | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour le lait fermenté » (GB 19302-2010 ) .  2. « Lait stérilisé selon la norme nationale de sécurité alimentaire » (GB 25190-2010 ) .  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour le lait modulé » (GB 5 191-2010 ).  4. « Norme nationale de sécurité alimentaire sur le lait concentré » ( GB 13102-2010 ) .  5. « Lait en poudre selon la norme nationale de sécurité alimentaire »  》 ( GB 19644-2010 ) .  6. « Norme nationale de sécurité alimentaire en poudre de lactosérum et en poudre de protéines de lactosérum » ( GB 11674-2010 ) .  7. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour la crème, la crème et la crème anhydre » ( GB 19646-2010 ) .  8. « Norme nationale pour la sécurité des produits du fromage » ( GB 5420-2010 ) .  9. « Fromage fondu selon la norme nationale de sécurité alimentaire » ( GB 25192-2010 ) . | 1.2 Dans le « Formulaire de demande d'enregistrement des entreprises de production à l'étranger de produits laitiers importés » (à l'exclusion du lait pasteurisé et du lait maternisé pour nourrissons) . 1.3 énumère les normes auxquelles répondent les produits faisant l'objet d'une demande d'enregistrement. | 1. Les produits demandant un enregistrement doivent être conformes aux définitions standard pertinentes. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| **2. Localisation de l'entreprise et aménagement de l'atelier \* (pas besoin de remplir le formulaire de candidature, uniquement pour auto-examen, à fournir si nécessaire)** | | | | | |
| 2.1 Emplacement de l'entreprise et environnement de l'usine | 1. 3 dans « Normes nationales de sécurité alimentaire Spécifications générales d'hygiène pour la production alimentaire » (GB14881-2013). | Plan d'étage de l'usine, indiquant les noms des différentes zones de travail.  Photos de l'environnement où se trouve l'usine. Les photos doivent indiquer les informations sur l'environnement environnant (zones urbaines, suburbaines, industrielles, agricoles et résidentielles) . | 1. L’aménagement de la zone de l’usine répond aux besoins de production et de transformation.  2. Il n’y a aucune source de pollution autour de la zone de l’usine. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| 2.2 Conception et aménagement de l'atelier | 1. 5.12 et 5.13 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010). | Plan de l'atelier. La figure montre le flux de personnes, la direction de la logistique, les fonctions des différentes zones de traitement et l'éventail des zones présentant différents degrés de propreté. | 1. L'aménagement de l'atelier doit être raisonnable pour répondre aux exigences de production et de transformation et éviter la contamination croisée. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| **3. Installations et équipements \* (Pas besoin de remplir le formulaire de candidature, il est destiné à l'auto-examen et peut être fourni si nécessaire)** | | | | | |
| 3.1 Équipements de production et de transformation | 6.1 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010). | Liste des principaux équipements et installations , ainsi que des capacités de conception et de traitement. | 1. Les entreprises doivent être équipées d'équipements de production adaptés à leur capacité de production . | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| 3.2 Installations d'entreposage | « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010) 8.3.2.3, 11. | Photos de l'équipement de stockage du lait cru, de la capacité de stockage et des exigences en matière de contrôle de la température. (le cas échéant)  S'il existe un entrepôt frigorifique , veuillez décrire les exigences en matière de contrôle de la température et les méthodes de surveillance . (le cas échéant) | 1. Les installations de stockage peuvent répondre aux exigences de température de stockage des produits . | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| **4. Fourniture d'eau/vapeur/glace \* (Pas besoin de remplir le formulaire de candidature, merci de l'utiliser pour l'auto-examen et de le fournir si nécessaire)** | | | | | |
| 4.1 Eau/vapeur/glace pour la production et la transformation (le cas échéant) | 1. 5.3.1 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010). | Photos de sources d'eau auto-approvisionnées ou d'installations d'approvisionnement en eau secondaires, et indiquer s'il y a une personne dédiée en charge, des écluses et d'autres mesures de protection des aliments. (le cas échéant )  Plan de surveillance de l'eau de production et de traitement et de la glace/vapeur (le cas échéant) en contact direct avec les aliments, comprenant les éléments d'inspection bactériologique, les méthodes, la fréquence, les enregistrements, les résultats des tests et les deux derniers rapports de tests.  Additifs de chaudière utilisés lors de la production de vapeur entrant en contact direct avec les aliments, et expliquez s'ils répondent aux exigences de production et de transformation des aliments. | 1. Le plan de surveillance de l’eau de production doit couvrir toutes les sorties d’eau de l’usine.  2. Si le projet et la méthode répondent aux exigences de la « Norme sur l'eau potable » (GB5749-20 06 ).  3. Les installations secondaires d'approvisionnement en eau doivent formuler et mettre en œuvre des procédures de contrôle de l'assainissement et disposer de mesures appropriées de protection des aliments.  4. Les additifs de chaudière utilisés lors de la production de vapeur en contact direct avec les aliments doivent être conformes aux exigences de production et de transformation des aliments. | □ Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| **5. Matières premières, matières auxiliaires et matériaux d'emballage \* (pas besoin de remplir le formulaire de demande, auto-examen et utilisation, fourni si nécessaire)** | | | | | |
| 5.1 Lait cru | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire sur le lait cru » (GB 19301-2010).  2. 8.2.2.1 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB12693-2010).  3. Article 5 du " Règlement sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés " . | Normes d'acceptation du lait cru, y compris les éléments d'acceptation et les indicateurs. (le cas échéant) | 1. Le lait cru est conforme à la norme nationale de sécurité alimentaire pour le lait cru (GB 19301-2010) et aux exigences nationales.  2. La source de lait provient de zones sans épidémie. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque cela est nécessaire. |
| 5.2 Produits laitiers <lait entier (poudre), lait écrémé (poudre), lactosérum (poudre), etc.> | 1. « Lait en poudre selon la norme nationale de sécurité alimentaire » (GB 19644-2010).  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire en poudre de lactosérum et en poudre de protéines de lactosérum » (GB 11674-2010). | Liste des ingrédients laitiers utilisés.  Normes d'acceptation des produits laitiers, y compris les éléments d'acceptation et les indicateurs. | 1. Les matières premières laitières utilisées doivent être conformes aux normes nationales de sécurité alimentaire de la Chine. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque cela est nécessaire. |
| 5.3 Autres matières premières | 1.Agent levant :  « Norme nationale de sécurité alimentaire sur le lait fermenté » (GB 19302-2010) 4.1.3  « Liste des souches bactériennes pouvant être utilisées dans les aliments » (Office de surveillance et de contrôle de la santé [2010] n° 65).  2. Additifs alimentaires  Article 9.4.1 de la Norme nationale de sécurité alimentaire Bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers (GB12693-2010).  3. L'utilisation d'additifs alimentaires et de fortifiants nutritionnels doit être conforme aux « Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires » (GB 2760-201 4 ) et aux « Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation de fortifiants nutritionnels alimentaires » (GB 14880-201 2 ) Règlement. | Liste des autres ingrédients utilisés. | 1. Starter : que ce soit dans la gamme de souches dont l'utilisation est approuvée par le département chinois de l'administration de la santé.  2. Additifs : la portée et le dosage des additifs alimentaires et des compléments nutritionnels.  3. Si des produits à base de confiture sont utilisés, l'utilisation d'additifs dans les matières premières de confiture doit également être conforme aux exigences limites des « Normes nationales de sécurité alimentaire pour l'utilisation d'additifs alimentaires » (GB 2760-201 4 ). | □ Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| 5.4 Matériaux d'emballage | 1. 9.5 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB 12693-2010). | Document prouvant que les matériaux d'emballage interne et externe sont adaptés au conditionnement des produits laitiers. | 1. Les matériaux d'emballage n'affectent pas la sécurité alimentaire et les caractéristiques du produit dans des conditions spécifiques de stockage et d'utilisation. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| 5.5 Audit des fournisseurs de matières premières | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB 12693-2010) 8.2.1. | Procédures d'audit des fournisseurs de matières premières. | 1. Les entreprises doivent établir des procédures d'examen des fournisseurs et stipuler des procédures de sélection, d'examen et d'évaluation des fournisseurs. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| **6. Contrôle de la production et de la transformation \* (Pas besoin de remplir le formulaire de candidature, il servira à l'auto-examen et sera fourni si nécessaire)** | | | | | |
| 6.1 Système HACCP | 1. « Exigences générales pour les entreprises de production alimentaire dans le cadre du système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP) » (GB/T 27341-20 09 ). | feuilles de travail d'analyse des dangers et plans HACCP pour tous les produits destinés à l'exportation vers la Chine .  Si vous avez obtenu les certifications HACCP, ISO22000 et autres, veuillez fournir le certificat de certification correspondant (le cas échéant). | 1. Le plan HACCP doit analyser et contrôler efficacement les risques biologiques, physiques et chimiques.  2. Le processus de production doit être raisonnable pour éviter la contamination croisée.  3. La définition des points CCP doit être scientifique et réalisable , et les mesures correctives et de vérification doivent être appropriées.  4. Si le plan HACCP inclut tous les produits demandés pour l'enregistrement. | □ Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque cela est nécessaire. |
| 6.2 Technologie de production et de transformation | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour le lait fermenté » (GB 19302-2010).  2. « Lait stérilisé selon la norme nationale de sécurité alimentaire » (GB 25190-2010).  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour le lait modulé » (GB 25191-2010). | Organigramme du processus, répertoriant les principaux paramètres du processus tels que la température/la durée du traitement thermique et décrivant le processus.  Pour ceux qui disposent d’une technologie de traitement thermique, fournir la courbe température/durée du traitement thermique (le cas échéant). | 1. Si le processus de production de l'entreprise répond à la définition du produit.  2. Si la courbe de changement de température/temps du lait stérilisé est cohérente avec la température/durée de stérilisation déclarée par l'entreprise.  3. Si la température de traitement thermique du lait stérilisé répond aux exigences de la norme nationale. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| 6.3 Emballage | 1. "Normes nationales de sécurité alimentaire pour les principes généraux d'étiquetage des aliments préemballés" (GB 7718-201 1 )  2. « Principes généraux de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'étiquetage nutritionnel des aliments préemballés » (GB 28050-201 1 ). | Échantillon d'étiquette pour les produits destinés à l'exportation vers la Chine.  Les procédures d'inspection du scellement doivent au moins inclure les points d'inspection, les opérateurs, les méthodes d'inspection et la fréquence d'inspection (applicable au lait stérilisé, au lait préparé et aux autres laits stérilisés). | 1. Les étiquettes des produits doivent être conformes aux « Normes nationales de sécurité alimentaire pour les principes généraux d'étiquetage des aliments préemballés » (GB 7718-201 1 ).  2. Pour les produits utilisant un emballage Tetra Pak, les éléments du test d'étanchéité doivent au moins inclure les éléments répertoriés dans le manuel d'inspection de l'intégrité de l'emballage Tetra Pak . | □ Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| 6.4 Durée de conservation du produit | 1. « Principes généraux de la norme nationale de sécurité alimentaire pour l'étiquetage des aliments préemballés » (GB 7718-2011) 2.5. | Remplissez les informations suivantes  Méthode de stockage du produit\_\_\_\_\_\_.  Durée de conservation\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  Base ou données pour confirmer la durée de conservation du produit. | 1. Si la base de confirmation de la durée de conservation est cohérente avec l'étiquette réelle.  2. S'il existe une relation correspondante entre les conditions de test de durée de conservation et le stockage et le transport réels. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque cela est nécessaire. |
| **7. Nettoyage et désinfection \* (Pas besoin de remplir le formulaire de candidature, merci de l'utiliser pour l'auto-examen et de le fournir si nécessaire)** | | | | | |
| 7.1 Procédures de nettoyage et de désinfection des lignes de production. | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers »  (GB 12693-2010) 7.3. | Procédures de nettoyage et de désinfection couvrant toute la chaîne de production.  Si le CIP (Clean in Place) est utilisé, les procédures de nettoyage et de désinfection fournies doivent inclure les éléments suivants :  Plan et fréquence du CIP ; types, temps d'action, concentration, objets et températures des désinfectants utilisés dans les mesures de CIP pour vérifier les effets de nettoyage et de désinfection pour empêcher le CIP de contaminer les produits ; (le cas échéant)  Si un nettoyage à sec est utilisé, les procédures de nettoyage et de désinfection, la fréquence et les mesures de vérification de l'effet du nettoyage et de la désinfection doivent être fournies . (le cas échéant) | 1. Si le décapage ou d’autres méthodes sont utilisés pour éliminer les protéines et les sels dénaturés des surfaces chauffées des tuyaux et des équipements.  2. Vérification des résidus d'agent de nettoyage (comme tester la conductivité, la valeur du pH, etc.).  3. Vérification de l'effet de nettoyage (comme les tests microbiens, l'expérience ATP, etc.). . | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| **8. Auto-inspection et autocontrôle \* (Pas besoin de remplir le formulaire de demande, uniquement pour l'auto-inspection et l'utilisation, à fournir si nécessaire)** | | | | | |
| 8.1 Inspection de contrôle en ligne du produit | 8.1 « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB 12693-2010)  9.1.1.1, 9.1.1.2, 9.1.1.3. | Plan d'inspection du produit en ligne, comprenant les éléments suivants : précisant le contenu de l'inspection, les paramètres, la fréquence et la vérification selon la séquence de travail. | 1. Mesures de contrôle en ligne, indiquant si les dangers analysés par l'entreprise sont efficacement surveillés. | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| 8.2 Inspection du produit fini | 8.2 « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB 12693-2010) 10. | Plan de test, normes de test et rapports de test pour les deux derniers lots de produits finaux à exporter vers la Chine. |  | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| 8.3 Plan de vérification de la stérilité de la chaîne de production et mise en œuvre (le cas échéant) | 1. « Lait stérilisé selon la norme nationale de sécurité alimentaire » (GB 25190-2010 ) 4.6.  2. « Norme nationale de sécurité alimentaire pour le lait modulé » (GB25191-2010 ) 4.6.1.  3. « Norme nationale de sécurité alimentaire Inspection microbiologique des aliments Inspection de la stérilité commerciale » (GB 4789.26-201 3 ) . | Programme de vérification de la stérilité des lignes de production de produits stérilisés. | Un rapport de test de stérilité commercial effectué conformément aux méthodes spécifiées dans GB/T 4789.26-201 3 doit être fourni . | □Conforme à  □Ne répond pas  □Sans objet | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| **9. Produits chimiques et lutte antiparasitaire \* (Pas besoin de remplir le formulaire de demande, veuillez l'utiliser pour un auto-examen et le fournir si nécessaire)** | | | | | |
| 9.1 Contrôle chimique | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB 12693-2010) 9.2. | Décrire brièvement les exigences en matière d'utilisation et de stockage des produits chimiques. | 1. Les produits chimiques doivent être stockés dans des zones dédiées, strictement gérées et clairement étiquetées.  2. Empêcher les produits chimiques utilisés de contaminer les produits. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| 9.2 Lutte contre les nuisibles et les rongeurs | 1. « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB 12693-2010) 7.5. | Méthodes de lutte antiparasitaire et plans d'aménagement. Si cela est entrepris par un tiers, fournir les qualifications de ce tiers . | 1. L’impact des insectes nuisibles et des rongeurs nuisibles sur la sécurité et la santé de la production doit être évité. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque cela est nécessaire. |
| **10. Traçabilité des produits \* (Pas besoin de remplir le formulaire de demande, il servira à l'auto-examen et sera fourni en cas de besoin)** | | | | | |
| 10.1 Traçabilité des produits | 1. 12 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB 12693-2010). | Décrivez brièvement la procédure de traçabilité du produit, en prenant comme exemple un lot de numéros de lot de produits finis pour expliquer comment retracer le produit fini jusqu'aux matières premières correspondantes. | 1. Des procédures de traçabilité doivent être établies pour assurer une traçabilité bidirectionnelle sur toute la chaîne des matières premières, des processus de production et de transformation et des produits finis. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque cela est nécessaire. |
| **11. Gestion et formation du personnel \* (Pas besoin de remplir le formulaire de candidature, il servira à l'auto-examen et sera fourni en cas de besoin)** | | | | | |
| 11.1 Gestion de la santé et de l'hygiène du personnel | 1. 7.4 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB 12693-2010) . | Exigences en matière de gestion de la santé avant l'emploi et d'examen physique des employés . | 1. Avant d'embaucher des employés, ils doivent subir un examen physique et prouver qu'ils sont aptes à travailler dans une entreprise de transformation des aliments .  2. Les employés doivent subir des examens physiques réguliers et tenir des registres. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque cela est nécessaire. |
| 11.2 Formation du personnel | 1. 13 dans « Norme nationale de sécurité alimentaire, bonnes pratiques de fabrication pour les produits laitiers » (GB 12693-2010). | Plan de formation annuel des employés, contenu, évaluation et dossiers. | 1. Le contenu de la formation doit couvrir le Protocole sur l'exportation de produits laitiers vers la Chine, les réglementations et normes chinoises , etc. | □Conforme à  □Ne répond pas | À des fins d’auto-examen et fourni lorsque nécessaire. |
| **12. Déclaration** | | | | | |
| 12.1 Déclaration d'entreprise | 1. Article 9 des " Dispositions de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance n° 248 de l'Administration générale des douanes) . |  | 1. Il doit porter la signature et le sceau de la personne morale. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |
| 12.2Déclaration officielle | 1. Article 8 des " Dispositions de la République populaire de Chine sur l'enregistrement et la gestion des entreprises de production à l'étranger de produits alimentaires importés" (Ordonnance n° 248 de l'Administration générale des douanes) . |  | 1. Il doit être signé par l'autorité compétente et tamponné par l'autorité compétente.  2 . Rapport d'examen de l'examen et de l'inspection effectués par l'autorité compétente du pays (région) où est située l'entreprise. | □Conforme à  □Ne répond pas |  |