Приложение

**УБОЙ/ПЕРЕРАБОТКА**

1. Название и адрес бойни/перерабатывающего завода.

2. Продукты, производимые на каждом предприятии, и ингредиенты, используемые в каждом продукте.

3. План-схема каждого предприятия и технологического потока каждого продукта с указанием температуры и времени обработки в процессе переработки.

4. Опишите особенности любой программы контроля качества или обеспечения качества, учрежденной предприятием или компетентным органом.

5. Название страны (стран), осуществляющей в настоящее время импорт продукции предприятия.

6. Практикуют ли предприятия по убою скота, заинтересованные
в экспорте в Малайзию, халяльный убой мяса (предоставьте сертификат халяль, если таковой имеется).