

SGS

HEALTH & NUTRITION

CADENA DE CUSTODIA

Código: H&N-LAB-P-F-02-05

Versión: 7

Fecha: Septiembre 2021

Elaborado por: María Elena Gutiérrez

Revisado por: María Elena Gutiérrez

Aprobado por: Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO

2024/08/23

EMPRESA

Comedor San Bernabé 1

CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE

RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA

R. Gulum

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA

Convencio 7281

HORA MUESTREO

11:30

CIUDAD

Bogotá

DIRECCIÓN / COMUNA

SUCURSAL

*NIT

TELÉFONO

JOB	CONSECUTIVO	TIPO DE MUESTRA	Estado de Frotis		Nombre de la muestra	Cantidad	LOTE	Responsable de la elaboración del producto	Temp °C	FECHA DE FABRICACIÓN			FECHA DE VENCIMIENTO			Desinfectante y/o concentración	Observaciones	T° ENVÍO	LABORATORIO	
			LyD	En proceso						AÑO	MES	DÍA	AÑO	MES	DÍA				T° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	PT	/	/	Hamburguesa de carne de res a las finas hierbas	200g	NA	Diana J. Menet	90.4	24	08	23	24	08	23	/	proceder carne de res (El Triunfo)			
	2	PT	/	/	Ensalada / Guacamole	200g	NA	Johana Acero	4.7	24	08	23	24	08	23	Hipoclorito 1ml/l	proceder fruter (Fedecundi)			
	3	A	/	/	Agua potable / Grifo zona de higienización	300ml	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
	4	MP	/	/	Leche ultra Alta temperatura VAT (UHT) semidescremada Larga vida	4 und X 1100ml	3 y 2	productos naturales de la sabana S.A.S	18.1	/	/	/	24	09	17	/				

Tipo de muestra: PT: Producto Terminado/ FM: Frotis de manos/ FS: Frotis de superficie/AMB: Ambiente/ A: Agua: LyD: Limpio y Desinfectado

* NIT: Aplica para proyecto o licitaciones públicas

NOMBRE CLIENTE:

Diana Patricia Daza Jimenez

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN:

RECIBIDO POR:

Evaluación del servicio de toma de muestra (espacio diligenciado por parte del cliente)

Conforme ☒NA ☐No Conforme ☐

TRANSPORTE:

Terrestre: ☐Aéreo: ☐

OBSERVACIONES

2 ingredientes, Aguacate, cebolla, cilantro y tomate.