SGS	HEALTH & NUTRITION	Código:	H&N-LAB-P-F-02-05
		Versión:	7
		Fecha:	Septiembre 2021
	CADENA DE CUSTODIA	Elaborado por:	María Elena Gutiérrez
		Revisado por:	María Elena Gutiérrez
		Aprobado por:	Cesar Ramírez

FECHA DE MUESTREO: 2024/11/12
EMPRESA: Comedor San Bernardino
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Gutierrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7281
HORA MUESTREO: 11:18
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	✓	✓	Albondiga de res en salsa boloñesa	200g	NA	Minina Ballesteros	90.1	24	11	12	24	11	12	/	Proveedor carne de res (El Trivento)			

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: Andrea Ibnes. Ortiz

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 [X] No Conforme [ ]

NA [ ]

TRANSPORTE: Terrestre: [ ] Aéreo: [ ]

OBSERVACIONES	

Impreso por: NATIONAL PRINT Tel.: 281 1609 Cel.: 315 333 [illegible]

Powered by CamScanner