

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 / 10 / 18

EMPRESA Comedor San Bernardino I

CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE

RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA A. Gulum

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA convenio 7281

HORA MUESTREO 11:45

CIUDAD Bogotà

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	MESES	DÍA	AÑO	MESES	DÍA				T° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	PT	/	/	Hamburguesas de carne de res a las finas hierbas	200g	NA	Miriam Ballesteros	80.3	24	10	18	24	10	18	/	Proveedor carne de res (El Triunfo)			
	2	PT	/	/	Ensalada / Guacamole	200g	NA	Johanna Acero	2.1	24	10	18	24	10	18	Hipoxisito 1ml / L	proveedor fruter (Fedecundi)			
	3	A	/	/	Agua potable / Grifo con de higienización	300ml	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
	4	MP	/	/	Leche semidescremada larga vida VAT (UHT)	4und X 1100ml	05 DIC 2024 3W	Productos naturales de la sabana S.A.S	18.5	/	/	/	24	12	05					

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 Jaramila

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 ☒No Conforme ☐NA ☐

TRANSPORTE:

Terrestre: ☐Aéreo: ☐

OBSERVACIONES

2 Ingredientes: Aguacate, tomate, cebolla larga 7 cilantro.