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

FECHA DE MUESTREO: 2024-08-16
EMPRESA: Comedor Golfarova.
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7363
HORA MUESTREO: 12:20
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.	—	—	Pollo en trozos en salsa blanca.	200g.	—	María Garay. Pv. Carnes el Trianto.	85,6	24	08	16	24	08	16	—	—			
	2	A	—	—	Agua Potable C. Caliente.	3und	—	—	20,2	—	—	—	—	—	—	—	(NO) se Flumea Grifo de Plastico Grifo LYD.			
	3	N.P.	—	—	leche ultra alta temperatura UHT (UHT) entera.	4 und x 1100 ml.	3230 B.	lacteos Villa aura S.En. C.S.	19,9	—	—	—	24	10	18	—	—			

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: Michael Galindo.

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	No se toma muestra de ensalada ya que es caliente.

Impreso por: NATIONAL PRINT Tel.: 261 1609 Cel.: 315 333 5000

Powered by CamScanner