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 Ramírez

FECHA DE MUESTREO: 2024 | 06 | 29
EMPRESA: Corredor San martin la fiesta alta
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: C Gutierrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Cafeteria 7366
HORA MUESTREO: 09:00
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	/	/	Carne de res cocida en trozos	200g	NA	Elcura Ospina	81.7	24	6	29	24	6	29	/	Proveedor carne de res (Tarantama)			
	2	PT	/	/	Ensalada de lechuga, tomate y cebolla cabezona	200g	NA	yolima caballero	2-9	24	6	29	24	6	29	Hipoclorito Soppm	proveedor fruver (Gran fruver Tunjuelito)			
	3	A	/	/	Grifo / Area de Preparación / Agua potable	300ml	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
	4	MP	/	/	Leche ultra Alta temperatura UAT (UHT) leche larga vida entera	4 und X 1000ml	157 SAG	Compañia lechera de El MARTINO S.A.S	18	/	/	/	24	8	28	/				

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

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

Conforme [✓] No Conforme [ ]

NA [ ]

TRANSPORTE: Terrestre: [ ] Aéreo: [ ]

NOMBRE CLIENTE: Juan Quirina Valderrama

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	2 Ensalada cruda

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