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: 2024/10/02
EMPRESA: Comedor Sdo martin la Fiscala Alta
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: C. Gutierrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Concesión 7366
HORA MUESTREO: 10:05
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	/	/	Sobrebarriga asada	2000g	N/A	Elcira Ospina	86.5	24	10	02	24	10	02	/	proveedor carne de res (Torrecarma)			
	2	A	/	/	Agua potable / Grifo zona de higienización	300ml	/	/	/	/	/	/	/	/	/					
	3	MP	/	/	Leche Larga vida entera UAT (UHT)	4und X 1000ml	240 S4L	Compañía lechera de EL MORTIÑO S.A.S	18.1	/	/	/	24	11	25					

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: Yeimy Lorena Pérez Congrejo

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	NOTA: No se toma PT ensalada, ya que tiene proceso termico (verdura caliente) el dia de hoy.

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