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: 2024/08/16
EMPRESA: Comedor Juan Rey
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: R. Guiuma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7368
HORA MUESTREO: 13:55
CIUDAD: Bogota

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	/	/	Pechuga de pollo en salsa blanca	200g	NA	Leidy Valencia	83.1	24	8	16	24	8	16	/	proveedor pollo (C El Triunfo)			
	2	A	/	/	Grifo / zona de Higienización	300ML	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
	3	MP	/	/	Leche ultra Alta temperatura UAT (UHT) Entera	4und X 1000ML	1076	LACTEOS VILLA AURA S.EN.C.S	18.1	/	/	/	24	10	11	/				

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 [X] No Conforme [ ]
NA [ ]

TRANSPORTE: **Terrestre:** [ ] **Aéreo:** [ ]

NOMBRE CLIENTE: Rocio Maracua

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:
FECHA DE RECEPCIÓN
RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	
	NOTA: No se toma muestra de ensalada, ya que el día de hoy en el menú es verdura Caliente.