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 | 11 | 13
EMPRESA: comedor Santa Ines
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: R. Guluma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: convenio 7373
HORA MUESTREO: 14:15
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	✓	✓	Carne de cerda guisada con perejil	200g	NA	Luz Gomez	87	24	11	13	24	11	13	✓	Proveedor carne de cerdo (carnes la isla)			

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: Juan Sebastian Hernandez Urmeña

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	

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

Scanned with CamScanner