SGS

HEALTH & NUTRITION

CADENA DE CUSTODIA

Código:	H&N-LAB-P-[illegible]-0
Versión:	[illegible]7
Fecha:	Septiembre 20[illegible]
Elaborado por:	Maria Elena Gutierrez
Revisado por:	Maria Elena Gutierrez
Aprobado por:	Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2024 08 16
EMPRESA: comedor San Martin de Loba
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Guluma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: convenio 7374
HORA MUESTREO: 11:20
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° ENVIO	LABORATORIO	
			LyD	En proceso						AÑO	MES	DÍA	AÑO	MES	DÍA			T°	RECIBO	OBSERVACIONES
	1	PT	/	/	Pechuga de pollo en salsa blanca	200g	NA	Flor Vargas	30.7	24	8	16	24	8	16	/	proveedor pollo (Mac Pollo)			
	2	A	/	/	Agua potable / Gota 2cm de higienizacion	300ml	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
	3	MP	/	/	leche ultra Alta temperatura UAT (UHT) entera	1und X 1000ml	7074	LACTEOS VILLA AURA S.A.S. C.S	18.1	/	/	/	24	09	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: Mauricio Jesus Zambrano Giron

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	NOTA: NO se toma muestra de ensalada, ya que el dia de hoy en el menú es verduras calientes.

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

16 ago. 2024 11:31:33 a. m.
368h26 Calle 37a Sur
San Cristóbal
Bogotá