SGS	HEALTH & NUTRITION	Código:	H&N-LAB-P-F-02-05
		Versión:	7
	CADENA DE CUSTODIA	Fecha:	Septiembre 2021
		Elaborado por:	María Elena Gutiérrez
		Revisado por:	María Elena Gutiérrez
		Aprobado por:	Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2024/05/30
EMPRESA: Comedor Suramerica
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Guluma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7375
HORA MUESTREO: 11:05
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° ENVIO	LABORATORIO	
			LyD	En proceso						AÑO	MES	DÍA	AÑO	MES	DÍA				T° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	FM	V	-	Mercedes Hernandez / Manipulador	/	/	-	-	/	/	/	/	/	/	Jabon Antibacterial 1/100.				
	2	FS	V	-	Cuchillo / Cocina Fría	/	/	Sara Cadenas	-	/	/	/	/	/	/	Hipoclorito 200ppm				
	3	PT	-	-	Jugo de mango	300ml	NA	Sara Cadenas	0-8	24	5	30	24	5	30	/	Proveedor pulpa Fruta Viñedo			
	4	PT	-	-	Pechuga de pollo en Salsa Criolla	200g	NA	Mercedes Hernandez	93	24	5	30	24	5	30	/	Proveedor pollo (El Triunfo)			
	5	MP	-	-	Pulpa de Fruta Guayaba	1000g	1478	viñedo	-8.1	/	/	/	25	5	06	/	pulpa de Fruta congelada de proveedor			

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: Jammy Andrea Arabo Romero

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	1 Manipulador Cocina Caliente.

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

Powered by CamScanner