**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** 2024-10-03
**EMPRESA** Comedor el Rincón
**CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE**
**RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA** J. Patiño

**TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA** Comercial 7315
**HORA MUESTREO** 11:30
**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 | — | — | Pechuga de pollo apanada. | 200 g | — | Cocinera Angela. | 20,1 | 24 | 10 | 03 | 24 | 10 | 03 | — | — | | | |
| | | | | | | | | P/ Correa Tapias | | | | | | | | — | — | | | |
| | | | | | | | | Punto de distribución | | | | | | | | | | | | |
| | 2 | PT | — | — | Ensalada tabaya. tomate aguacate | 200g | — | Yeison Vaya. | 11,5 | 24 | 10 | 03 | 24 | 10 | 03 | Hipoclorito | — | | | |
| | | | | | y cilantro | | | P/ Echeverri | | | | | | | | 1ml * 1l. | | | | |
| | 3 | A | — | — | Agua potable grifo higiénización | 3Lml | — | — | — | | | — | | | — | — | Grifo (1) | | | |
| | 4 | MP | — | — | leche ultra alta temperatura | 1Lml | 256 | Compras lecheria | 25,6 | - | - | - | 24 | 12 | 11 | — | — | | | |
| | | | | | UAT (UHT) larga vida entera. | 1Lml | | de el montiño | | | | | | | | | | | | |

**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:** Luz Mabel Jimenez M

**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** 3- Punto en almacenamiento de agua.

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