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: 2024/08/09
EMPRESA: comedor Nacionales Unidas
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: R. Gutiérrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convencion 7318
HORA MUESTREO: 12:10
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	/	/	Carne de cerdo en salsa de piña	200g	NA	Alba Marin	89.4	24	8	9	24	8	9	/	proveedor carne de cerdo (Carnes finas pinto de los reales)			
	2	A	/	/	Agua potable / Grifo area de preparación	300ml	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
	3	MP	/	/	Leche ultra Alta temperatura UAT (UHT) Leche larga vida entera	4 und x 1000ml	174 S7P	compañia lechera de el MORTIÑO S.A.S	18.2	/	/	/	24	9	20					

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: Jenny Fonseca

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:
FECHA DE RECEPCIÓN
RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	NOTA: NO se toma ensalada cruda, ya que el dia de hoy en el menú es verdura caliente.

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

Scanned with CamScanner