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 / 05 / 09
EMPRESA: Comedor - Luis Carlos Galan
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Gukma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7324
HORA MUESTREO: 13:50
CIUDAD: Bogotá

DIRECCIÓN / COMUNA:
SUCURSAL:
*NIT:
TELÉFONO:

JOB	CONSECUTIVO	TIPO DE MUESTRA	Estado de Frotis: LyD	Estado de Frotis: En proceso	Nombre de la muestra	Cantidad	LOTE	Responsable de la elaboración del producto	Temp °C	FECHA DE FABRICACIÓN: AÑO	FECHA DE FABRICACIÓN: MES	FECHA DE FABRICACIÓN: DÍA	FECHA DE VENCIMIENTO: AÑO	FECHA DE VENCIMIENTO: MES	FECHA DE VENCIMIENTO: DÍA	Desinfectante y/o concentración	Observaciones	T° ENVÍO	LABORATORIO: T° RECIBO	LABORATORIO: OBSERVACIONES
	1	Fm	V	-	María Barrera / Manipulador Cocina caliente	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Jabón Antibacterial / 100%				
	2	Fs	V	-	Espatula / Cocina caliente	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Hipoclorito 3ML / L				
	3	PT	-	-	Pechuga de pollo desmechada con salsa criolla	200g	NA	María Barrera	89.1	24	5	9	24	5	9	/	Pollo Proveedor (Mac 3)			
	4	PT	-	-	Jugo de tomate de arbol	300mL	NA	Johana Corredor	2.5	24	5	9	24	5	9	/	Pulpa Fruta (Eden - Pulpas y Frutas SAS)			
	5	MP	-	-	Pulpa de Fruta / Feijoa	1000g	9624	Eden Pulpas y frutas SAS	-17.1	/	/	/	25	3	4	/				

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: Monica Zamora

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	