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: 20-04-10-11 (Cesar Villa Tobón)
EMPRESA:
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J Prieto

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Restaurante
HORA MUESTREO: 11:00
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	–	–	Hamburguesa de Carne asada	200g	–	Marcela Sierra	70,8	21	10	15	21	10	15	–	–			
					Frijol Verdes			Ficha empaque												
								no hay cambios												
	2	Pt	–	–	Garbanzo	200g	–	Martha Ruiz	70,2	21	10	15	21	10	15	Diferente	–			
								Ficha Ingredientes								Total 16.				
	3	A	–	–	Agua potable grupo higienización	3 Litros	–	–	–	–	–	–	–	–	–	–	Grupo Uno + Alimentos			
	4	Pt	–	–	leche ultra alta temperatura	4 Und	246	Compañía lechera	24,3	–	–	–	21	12	21	–	–			
					UAT (UHT) leche larga vida	1 Litro		de el producto												
					exterior															

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 publicas

NOMBRE CLIENTE: X Fabiana Howard

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: [ ] Aereo: [ ]

OBSERVACIONES	

Scanned with CamScanner