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: 2024/06/12
EMPRESA: Comedor Aguas I y Aguas II
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: R. Gutiérrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7377
HORA MUESTREO: 11:45
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	/	/	Sobrebarriga de res asada	200g	NA	Juan David Castañeda	80.9	24	6	12	24	6	12	/	proveedor carne de res (Betel)			
	2	PT	/	/	Ensalada / Verdura salteada en julianas (Calabacin, Zanahoria y Cebolla cabezona)	200g	NA	Juan David Castañeda	81.5	24	6	12	24	6	12	Hipoclorito / Soggam	proveedor frutver (Fedecundi). Ensalada tiene proceso térmico.			
	3	A	/	/	Agua potable / Grifo / Area de preparación	300ml	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				
	4	MP	/	/	Leche ultra Alta temperatura UAT (UHT) Entera.	4und X 1000ml	7066 A	LACTEOS VILLA AUBA S.EN.C.S	18.1	/	/	/	24	8	13	/				

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: Liana Alexandra Botero Muñoz

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:
FECHA DE RECEPCIÓN
RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	2 Fecha Fabricación 24.6.12 Año mes Dia

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

Powered by CamScanner