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: 2024/11/13
EMPRESA: comedor aguas 1 y aguas 11
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: C. Gutiérrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7377
HORA MUESTREO: 11:20
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 gratinada con perejil	200g	NO	Juan Castañeda	84	24	11	13	24	11	13	1	proveedor Crear de cerdo (Food Box)			

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 ☑ No Conforme ☐

NA ☐

TRANSPORTE: Terrestre: ☐ Aéreo: ☐

NOMBRE CLIENTE: Liliana A. Botia M.

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	

Impreso por NATIONAL PRINT S.A. PBX: 4134444 Cel: 3124...