SGS	HEALTH & NUTRITION	Código:	H&N-LAB-P-F-02-05
		Versión:	7
	CADENA DE CUSTODIA	Fecha:	Septiembre 2021
		Elaborado por:	María Elena Gutiérrez
		Revisado por:	María Elena Gutiérrez
		Aprobado por:	Cesar Ramírez

FECHA DE MUESTREO 2024-08-12
EMPRESA Comedor Tuberin
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA J. Platino

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA Convenio 7386
HORA MUESTREO
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 res asada	700g	–	Darlin Palacios Rv. Canas el Triunfo.	86,3	24	08	12	24	08	12	–	–			
	2	A	–	–	Agua Potable. Cocina Caliente	300ml	–	–	13,4	–	–	–	–	–	–	–	Grifo Hervido.			
	3	Mp.	–	–	leche OAT (UHT). ultra alta temperatura, entera larga vida.	4 und x 1000 ml.	198	Alimentos, monteCarlo	19,8	–	–	–	24	10	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

NOMBRE CLIENTE: J. Alexander Bueno

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:** [ ] **Aéreo:** [ ]

OBSERVACIONES	

Powered by CamScanner