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: 2024-10-09
EMPRESA: Comedor Taberna
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: JPlatino.

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Comercial 7386
HORA MUESTREO: 11:40
CIUDAD: Bogotá

DIRECCIÓN / COMUNA: X
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	—	-	Pechuga de pollo cubos Finas hierbas	200g	—	Dorly Fabricas Re Distribuidores de Carnes el Trunfo	21,5	24	10	04	24	10	04	—	—			
	2	PT	-	-	Ensalada lechuga Fresa manzana y Crema de leche	200g	—	Blanca Fracatine Re Comercializadora Tir	3,1	24	10	04	24	10	04	Hipoclorito 1L* 1ml.	—			
	3	A	-	-	Agua potable grifo higienización	Recaml	—	—		—			—			— —	Cinco (5) + Flamen			
	4	PT	—	—	leche UAT (UHT) ultra alta temperatura entera larga vida	4und Recaml	271	Alimento Monteverde SAS.	21,5	-	-	-	24	12	25	—	—			

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:

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	

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

Powered by CamScanner