

SUS

CADENA DE CUSTODIA

Elaborado por:	Maria Elena Gutiérrez
Revisado por:	Maria Elena Gutiérrez
Aprobado por:	Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2021-10-23
 EMPRESA: Comedor el campo
 CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE: J. P. Pizarro
 RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. P. Pizarro

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convivio 1340
 HORA MUESTREO: 9:00
 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° ENVÍO	LABORATORIO	
			LyD	En proceso						AÑO	MESES	DÍA	AÑO	MESES	DÍA				T° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	PT	-	-	Carne en salsa criolla	200g.	—	Ligia Suarez.	13,1	24	10	23	24	10	23	—	—			
								R. Distribuidora de carnes el triunfo.												
	2	PT	-	-	Ensalada de mango, piña, fresa, y miel.	200g	—	Santiago Guevara	3,8	24	10	23	24	10	23	Hidoclorito 1L * 1ml.	—			
								R. Agropalmita.												
	3	A	-	-	Agua potable grupo higienización zona	200ml	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	Grifo U.D.			
	4	AP	-	-	Leche ultra alta temperatura UAT (UAT) entera	4 und	3301	Larrea Villa	22,1	—	—	—	24	12	13	—	—			
								GUVA.												

Tipo de muestra: PT: Producto Terminado/ FM: Frotis de manos/ FS: Frotis de superficie/ AMB: Ambiental/ A: Agua: LyD: Limpio y Desinfectado

* NIT: Aplica para proyecto o licitaciones públicas

NOMBRE CLIENTE: Andres Uivas

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 ☒

No Conforme ☐

NA ☐

TRANSPORTE:

Terrestre: ☐

Aéreo: ☐

OBSERVACIONES