SGS

HEALTH & NUTRITION

CADENA DE CUSTODIA

Código	H&N-LAB-P-F-02-05
Versión	7
Fecha	Septiembre 2021
Elaborado por	Maria Elena Gutiérrez
Revisado por	Maria Elena Gutiérrez
Aprobado por	Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2024/08/21
EMPRESA: Comedor la Aguadita
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Guluma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7390
HORA MUESTREO: 10:05
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	1kg	NA	Marcela Sanchez	9.1	24	08	21	24	08	21	/	proveedor carne de cerdo (mundial de carnes)			
	2	A	/	/	Agua potable / Grifo zona de higienización	300mL	/	—	/	/	/	/	/	/	—	/				
	3	MP	/	/	Leche ultra Alta temperatura UAT (UHT) Semidescremada larga vida	4und X 1100mL	29 SEP 2024	Productos naturales de la sabana S.A.S	18.1	/	/	/	24	09	29	/				

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: Andrea Vivas Ortiz

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	NOTA: no se toma muestra de ensalada, ya que el día de hoy los vegetales tienen cocción.

Impreso por: NATIONAL PRINT Tel: 261 1909 Cel: 315 333 5200