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 la agradita
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño.

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Contenido 7330
HORA MUESTREO: 12:34
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	A	-	-	Carne de Cerdo gratinada con Perejil.	2kg	—	Rosa (Ax) Salkl. (X)	21	11	13	24	11	13	—	—			
								Av. Principal de Carnes.											

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 [X] No Conforme [ ]

NA [ ]

TRANSPORTE: **Terrestre:** [ ] **Aéreo:** [ ]

NOMBRE CLIENTE: Diego Andrés Motoa U.

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	

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

Powered by CamScanner