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: 2024-10-19
EMPRESA: Comedor Santa Cecilia.
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE: —
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño.

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7397.
HORA MUESTREO: 9:40
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 Cocida en trozos	200g	—	Carmenza Acero Pv. Distribuidora de Carnes el triunfo.	90,1	24	10	19	24	10	19	—	—			
	2	PT	—	—	Ensalada de lechuga tomate y Cebolla Cabezona.	200g	—	Kelly Aroca. Pv. Abastecer.	7,8	24	10	19	24	10	19	Hipoclorito 1L*1ml.	—			
	3	A	—	—	Agua potable grupo higienización	300ml	—	—		—			—			—	Grupo LyD + Planeo.			
	4	MP.	—	—	leche ultra alta temperatura UAT (UHT) leche larga Vida - entera.	4 und *1000ml	255	Compañía lechera de el Martino	22,9	—	—	—	24	12	10	—	—			

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: laura peña Quintero.

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