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 / 02
EMPRESA: Comedor Barranquillita
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: R. Guzmán

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 7403
HORA MUESTREO: 11:45
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	/	/	Sobrebarriga de res asada	2000g	NA	Nidia Mendoza	85	24	10	02	24	10	02	/	Proveedor carne de res (carnes cajica)			
	2	A	/	/	Agua potable / Grifo Zona de higienización.	300ml	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			
	3	MP	/	/	Leche entera UAT (UHT)	4 und x 500ml	3286	Lacteos Villa Aura S.EN. C.S.	18.1	/	/	/	24	11	02	/				

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: Jenny Paola Torres B

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 PT ensalada, ya que el día de hoy es verdura caliente.

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

Scanned with CamScanner