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: 2024/12/27
EMPRESA: Comedor los Luceros
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Gulima

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9374
HORA MUESTREO: 10:20
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	MP	-	-	Leche ultra Alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera	1und x 1000ml	327 S6PB	Compañía lechera de El MORTIÑO S.A.S	18	-	-	-	25	02	20	-				
	2	PT	-	-	Carne de cerdo en trotes en salsa de piña	200g	NA	Omaira Caballero	9:24	24	12	27	24	12	27	-	proveedor carne de cerdo (carnes cajica)			
	3	A	-	-	Agua potable / Grifo zona de higienización	300ml	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-				

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: Odilia Omaña Cañon

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 ensalada cruda, ya que el día de hoy en el menú es verdura caliente.

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

Scanned with CamScanner