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: 2025-02-21
EMPRESA: Comedor Divino niño
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9281
HORA MUESTREO: 1330
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 entera ultra alta	4und	1103.	Carteros villa	2,9	-	-	-	25	05	15	—	—			
					Temperatura CAT (unit).	1000ml		agua.												
	2	PT	-	-	Carne de Cerdo en trozos	200g	—	Isabel Vinasco.	73,0	25	02	21	25	02	21	—	—			
					en Salsa de Pipa			P.U. Agua potable												
								Distribuidora												
								de Carnes el												
								Trigal.												
	3	A	-	-	Agua potable grifo	3cauc	—	—	—						—	-	Grifo UD.			
					Ingenización															

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 ☐ No Conforme ☐

NA ☐

TRANSPORTE: Terrestre: ☐ Aéreo: ☐

NOMBRE CLIENTE: Alejandro Cuevas Cuevas

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	No se toma muestra de ensalada ya que es cocida. Comedor en funcionamiento de agosto, agua de uso tiempo almacenamiento.

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

Scanned with CamScanner