

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 Ramirez

FECHA DE MUESTREO

EMPRESA

CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE

RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA

HORA MUESTREO

CIUDAD

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						AÑOS	DÍA	AÑOS	DÍA				T° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	mp	-	-	leche ultra alta temperatura UAT (UHT) entera.	40ml	1101	Lacteos Valles	2020	-	-	25	03	11	-	-		
	2	Pr	-	-	Carnes de res en salsa curada en trozos	200g	-	Lacteos Martinez	2020	3	24	28	24	12	28	-		
	3	Pr	-	-	Frutas deshidratadas: plátano en trozos, fresas, crema de leche y miel	200g	-	Andrea Sierra	2020	4	24	28	24	12	28	-		
	4	A	-	-	Agua potable grifo higienización	30ml	-	R. Red mujer	-	-	-	-	-	-	-	-		

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: Monica Zamora

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