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 27-01-25 — TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA Comercio 9324 — DIRECCIÓN / COMUNA

EMPRESA Condor Sur Planta de Hie — HORA MUESTREO 11:44 — SUCURSAL

CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE — CIUDAD Bogotá — *NIT

RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA J Pulido — 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	1° ENVÍO	LABORATORIO	
			LyD	En proceso						AÑO	MES	DÍA	AÑO	MES	DÍA				1° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	MP	X	-	Pulpa de fruta Congelada	1 Kg	34124	el chef Pulpa	5.8	-	-	-	25	02	26	—	—			
					Fresa			Vainilla												
	2	Fr	-	-	Cuajo de res en Salsa	200g	—	Hoy Vargas	7.2	25	01	16	25	01	16	—	—			
					Criolla se frozen.			el Invierno												
	3	Fr	-	-	Jugo de fruta de árbol	2kg	—	Wendy Cano	5.9	2024	11	25	01	16	—	—				
								el chef												
								Pulpa yuca												
	4	Fm	X	-	Fleiv Vargas	—														
	5	Fr	X	-	Cuchillo	—	—	Hoy Por	—				—			Hipoclorito				
								Mañana								1L*3ml				
								Sambrano.												

...manos/ FS: Frota de superficies AMB: Ambiente/ A: Agua: LyD: Limpio y Desinfectado

Evaluación del servicio de toma de muestra (espacio diligenciado por parte del cliente)

Conforme ☐ — No Conforme ☐

NA ☐

TRANSPORTE: Terrestre ☐ — Aéreo ☐

OBSERVACIONES



16 ene. 2025 11:04:32 a. m.
368h26 Calle 37a Sur
San Cristóbal
Bogotá