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 2025-03-07
EMPRESA Cadena San Martín de Porres
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA J Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA Cocina 7501
HORA MUESTREO 11:15
CIUDAD Bogotá

DIRECCIÓN / COMUNA
SUCURSAL
NIT
TELÉFONO

JOB	CONSECUTIVO	TIPO DE MUESTRA	Estado de Frotis: LyD	Estado de Frotis: En proceso	Nombre de la muestra	Cantidad	LOTE	Responsable de la elaboración del producto	Temp °C	FECHA DE FABRICACIÓN: AÑO	MES	DÍA	FECHA DE VENCIMIENTO: AÑO	MES	DÍA	Desinfectante y/o concentración	Observaciones	1° ENVIO	LABORATORIO: 1° RECIBO	OBSERVACIONES
	1	SF	–	–	Rollo de Frutti Congelada	1kg	25084	El chef Pablo	+4°	–	–	–	25	03	05	–	–			
					congelada			y Frutti												
	2	SF	–	–	Relleno de pollo en tostada	2kg	–	Chef Vargas	11.1	25	03	03	25	03	03	–	–			
					de Pollo Criolla			Y Mac Pollo												
	3	SF	–	–	Jugo de mango	200ml	–	Pollo Feliz												
								Y el chef	+4°	25	03	03	25	03	10	–	–			
								Pablo y Frutti												
	4	SF	x	–	Chef Vargas															
	5	SF	x	–	Pollo criolla de Pilar	–	–	Chef Pablo	+			–				Hipoclorito	–			
								Mayor Sombrero								5ml x 1L				

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

Conforme [X] No Conforme [ ]
NA [ ]
TRANSPORTE [ ] Temperatura [ ] Aseo [ ]

OBSERVACIONES	

Jesus Zambrano Giron



3 abr. 2025 2:51:56 p. m.
37A-5 Carrera 1a
San Cristóbal
Bogotá, D.C.