SGS

HEALTH & NUTRITION

CADENA DE CUSTODIA

Código:	H&N-LAB-P-F-02-05
Versión:	7
Fecha:	Septiembre 2021
Elaborado por:	Maria Elena Gutiérrez
Revisado por:	Maria Elena Gutiérrez
Aprobado por:	Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2025-03-17
EMPRESA: Comedor San Bernardino
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9257
HORA MUESTREO: 9:00
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	—	—	Pulpa de Fruta Congelada	1Kg	377	HortyPulpus	-3,9	—	—	—	25	08		—	—			
					Feijoa															
	2	PT	—	—	Pechuga de Pollo a las	200g	—	luz Cespedes.	91,3	25	03	17	25	03	17	—	—			
					finas hierbas			Pv. Distribuidora												
								de Carnes el												
								Triunfo.												
	3	PT	—	—	Sorbete de Feijoa	200ml	—	Nora Suarez.												
								Pv. HortyPulpus	1,6	25	03	17	25	03	17	—	—			
	4	FM	X	—	luz Mery Gonzalez.	—	—	—		—			—			—	—			
	5	FS	X	—	Tabla de Picar	—	—	LyD por		—			—			Hipoclorito	—			
								luz Mery												
								Gonzalez.												

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: X Diana Patricia Daza

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 [X] No Conforme [ ]

NA [ ]

TRANSPORTE: Terrestre: [ ] Aéreo: [ ]

OBSERVACIONES	

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

Powered by CamScanner