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 | 04
EMPRESA: comedor palermo suc
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: B. Gaona

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9315
HORA MUESTREO: 12:10
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	FECHA DE FABRICACIÓN: MES	FECHA DE FABRICACIÓN: DÍA	FECHA DE VENCIMIENTO: AÑO	FECHA DE VENCIMIENTO: MES	FECHA DE VENCIMIENTO: DÍA	Desinfectante y/o concentración	Observaciones	T° ENVÍO	LABORATORIO: T° RECIBO	LABORATORIO: OBSERVACIONES
	1	MP	/	/	Leche ultra Alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera	4und x 1000ml	354 STMB	Compañía lechera de el MORTIÑO S.A.S	18	-	-	/	25	03	19	/				
	2	PT	-	/	Albondiga de res en salsa boloñesa	200g	NA	Jeimmy Valencia	93.1	25	02	04	25	02	04	/	Proveedor carne de res (Torcoroma)			
	3	PT	/	/	Ensalada de pepino cohombro en rodajas con oregano	200g	NA	wendy lopez	2.4	25	02	04	25	02	04	Hipoclorito 1mL/L	Proveedor Fruver (Agropolitana)			
	4	A	/	/	Agua potable / Grifo tem de higienización	300ml	NA	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/			

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: Martha Liliana Beltrán Olivetas

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.: 251 1609 Cel.: 315 333 5030

Scanned with CamScanner

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: 2025/02/04
EMPRESA: Comedor Paloma Sur
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: C. Guluma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9315
HORA MUESTREO: 12:10 / Bemuestreo
CIUDAD: Bogota

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	FECHA DE FABRICACIÓN: MES	FECHA DE FABRICACIÓN: DÍA	FECHA DE VENCIMIENTO: AÑO	FECHA DE VENCIMIENTO: MES	FECHA DE VENCIMIENTO: DÍA	Desinfectante y/o concentración	Observaciones	T° ENVÍO	LABORATORIO: T° RECIBO	LABORATORIO: OBSERVACIONES
	1	FM	V	-	Jeimy Valencia / Manipulador cocina caliente	✓	✓	✓	✓		✓			✓		Jabon antibacterial 1001.	Bemuestreo			

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: Martha Liliana Bermudez Olivelos

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	Bemuestreo

Scanned with CamScanner