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: 2024-12-17
EMPRESA: Comedor Ingles
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Colegio 9317
HORA MUESTREO: 12:30
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	—	—	leche UAT(UHT) Ultra alta temperatura	4Und	01335	Productos lácteos	20,3	—	—	—	25	01	29	—	—			
					Lenguja de Pollo a las Finas Hierbas gratinada	*1000ml	-05-	Colanta.												
	2	PT	—	—		20kg	—	Flor Ruiz. Ru. Carnes Montana.	12,8	24	12	17	24	12	17	—	—			
	3	PT	—	—	Ensalada Pica de pollo	200g	—	Gloria Rios Ru. Agro Com.	4,0	24	12	17	24	12	17	Hipoclorito 1L*1ml	—			
	4	A	—	—	Agua Potable grifo higienización	300ml	—	—		—			—			—	Grifo Lyd.			

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 Olga Lucia Lopez A.

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

Escaneado con CamScanner