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: 2024/12/27
EMPRESA: Comedor Jerusalen Canteras
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: B. Gutierrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9280
HORA MUESTREO: 09:15
CIUDAD: Bogota

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 ultra Alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera	4und X 1000mL	345 S7VB	Compañía lechera de EL MORTIÑO S.A.S	18.1	/	/	/	25	03	10					
	2	PT	/	/	Carne de cerdo en trozos en salsa de piña	200g	NA	Bosa Cabrera	91.4	24	12	27	24	12	27	/	Proveedor carne de Cerdo (El Triunfo)			
	3	A	/	/	Agua potable / Grifo zona de higienización	300mL	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/				

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: Freddie A. Prieto

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	NOTA: No se toma ensalada cruda, ya que el día de hoy en el menú es verdura cocinada.

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