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 Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2025-01-24.
EMPRESA: Comedor Cruces II
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9336
HORA MUESTREO: 9:00
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° ENVIO	LABORATORIO: T° RECIBO	LABORATORIO: OBSERVACIONES
	1	MP	—	—	Pulpa de Fruta Congelada	1 Kg	336	Hortyfulpus	-3,8	—	—	—	25	09	—	—	—			
	2	PT	—	—	Carne de Cerdo en trozos en Salsa de Piña.	200g	—	Blanca Forero Rp. Carnes Cayca.		25	01	24	25	01	24	—	—			
	3	A	—	—	Sorbete de maracuyá.	200ml	—	Paula Sinisterra Rp. Hortyfulpus.	4,8	25	01	24	25	01	24	—	—			
	4	FM	x	—	Yury Marcela Soto	—	—	—			—			—		—	—			
	5	FS	x	—	Cuchillo	—	—	LYD por Yury Soto	—		—			—		Hipoclorito 1L * 3ml.				

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: Andrea Gonzalez Quintero

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