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 / oz / 25
EMPRESA: comedor Paraiso
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Gutiérrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: convenio 9284
HORA MUESTREO: 08:45
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 ultra Alta	4 und	049	Compañía	18.1	✓	✓	✓	25	05	19	✓				
					temperatura UAT (UHT)	x	S4MB	lecheria de EL												
					larga vida entera	1000ml		MARTIÑO S.A.S												
	2	PT	-	-	Filete de Mojarra Dorada	200g	NA	Sonovia	92.3	25	02	25	25	02	25	✓	Proveedor pescado			
								Angola									(Los Rosales)			
	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

Evaluación del servicio de toma de muestra (espacio diligenciado por parte del cliente)

Conforme [✓] No Conforme [ ]

NA [ ]

TRANSPORTE: Terrestre: [ ] Aéreo: [ ]

NOMBRE CLIENTE: Olga Mora Buriaga Hernandez

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

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

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

Powered by CamScanner