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 / 11
EMPRESA: comedor villas del progreso
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: R. Guiuma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: cafeteria 9285
HORA MUESTREO: 11:30
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 ultra Alta temperatura UAT (UHT) larga vida entera	4und X 1000ML	333 S2L	Compañía lechera de el MOATIÑO S.A.S	18.1	/	/	/	25	07	26	/				
	2	PT	/	/	Carne de cerdo con perejil asada en trozos	200g	NA	Carin Quitrago	97.7	24	12	11	24	12	11	/	Proveedor Carne de cerdo (Planta de los Reyales)			
	3	A	/	/	Agua potable / Gotas 2ccm de higienizacion	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 [X] No Conforme [ ]

NA [ ]

TRANSPORTE: Terrestre: [ ] Aéreo: [ ]

NOMBRE CLIENTE: Heidy Tatiana Ospina Contreras

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES: NOTA: No se toma ensalada, ya que el dia de hoy la ensalada tiene proceso térmico (Remolacha y zanahoria)

Scanned with CamScanner