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: 2025/04/25
EMPRESA: Comedor Naciones Unidas
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Guzmán

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9286
HORA MUESTREO:
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	PT	-		Pechuga de pollo en trozos en salsa blanca	200g	NA	Alba Maria	90.3	25	04	25	25	04	25	/	Proveedor pollo (Prado de los Besales)			

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: Angela Borja Alonso

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 ☒ No Conforme ☐

NA ☐

TRANSPORTE: Terrestre: ☐ Aéreo: ☐

OBSERVACIONES	

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

Powered by CamScanner