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 Naciones Unidas
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Gutiérrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9286
HORA MUESTREO: 11:00
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° ENVÍO	LABORATORIO: T° RECIBO	LABORATORIO: OBSERVACIONES
	1	MP	✓	✓	Leche entera Alta temperatura UAT (UHT)	4und x 1000ml	333 S2L	Compañía lechera de el MORIÑO S.A.S	16	✓	✓	✓	25	02	26	✓	✓			
	2	PT	—	—	Carne de cerdo con perejil asado en trozos	200g	NA	Evelia Carrillo	90.9	24	12	11	24	12	11	✓	proveedor carne de cerdo (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

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

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

Escaneado con CamScanner