SGS

HEALTH & NUTRITION

CADENA DE CUSTODIA

Código	H&N-LAB-P-F-02-05
Versión	7
Fecha	Septiembre 2021
Elaborado por	Maria Elena Gutiérrez
Revisado por	Maria Elena Gutiérrez
Aprobado por	Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2025/01/13
EMPRESA: Comedor Las Ferias
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Gutiérrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9288
HORA MUESTREO: 10:15
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	/	/	Pulpa de fruta congelada / Tomate de arbol	1000g	25024	El Eden pulpas y Frutas SAS	-8.1	/	/	/	25	09	05	/				
	2	PT	/	/	Carne de cerdo guisada en trozos	200g	NA	Leidy Fonseca	93.3	25	01	13	25	01	13	/	proveedor carne de cerdo (Alamos plaza) proveedor pulpa de fruta congelada (El Eden)			
	3	PT	/	/	Jugo / Sorbete de guanabana	300ml	NA	Martha Reyes	1.9	25	01	13	25	01	13	/				
	4	FM	V	-	Leidy Fonseca / Manipulador cocina caliente	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	Jabon antibacterial 100%				
	5	FS	V	-	cuchillo de corte / Cocina caliente	/	/	Claudia Galindo	/	/	/	/	/	/	/	Hipoclorito 3ml/l				

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: Abad J. Olaya Lozada.

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	

Powered by CamScanner

SGS	HEALTH & NUTRITION	Código	H&N-LAB-P-F-02-05
		Versión	7
	CADENA DE CUSTODIA	Fecha	Septiembre 2021
		Elaborado por	Maria Elena Gutiérrez
		Revisado por	Maria Elena Gutiérrez
		Aprobado por	Cesar Ramirez

FECHA DE MUESTREO: 2025/01/27
EMPRESA: Conector Las Ferias
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Guevara

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9288
HORA MUESTREO: 13:45 / Demuestreo
CIUDAD: Bogota

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
	2	Fs	V	-	Cuchillo de corte / cocina Feria	/	/	Claudia Galindo	/	/	/	/	/	/	/	Hipoclorito 3mL 1L	Demuestreo			

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: David Salgado Cozada

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. 201 9109 Cel. 315 333 5000

Powered by CamScanner