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

FECHA DE MUESTREO: 2025-04-09
EMPRESA: Comedor las Ferias
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9288
HORA MUESTREO: 900.
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 marinada con Salsa Criolla.	200g	—	Leidy Fonseca. Pu. Comercializadora de Carnes alamos Plaza.		25	04	09	25	04	09	—	—			

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: Ingrid J. Ojeda Lozada

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	

Impresa por: NATIONAL PRINT Tel. 261 1600 Cel. 315 333 5000