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: 2025/02/24
EMPRESA: Comedor Bayser Real
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Guluma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: cervecería 9289
HORA MUESTREO: 12:15
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	025 S7VB	compañía lechera de EL MORTIÑO S.A.S	18.9	/	/	/	25	04	25	/				
	2	PT	/	/	carne de res asada en trozos	200g	NA	Erica Castellanos	88.1	25	02	24	25	02	24	/	Proveedor carne de res (Alamos Plaza)			
	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: Leidy Patricia Triana Landinez

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	NOTA: No se toma ensalada cruda, ya que el día de hoy los vegetales tienen proceso térmico.

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

Powered by CamScanner