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: 2025/01/15
EMPRESA: Comedor Selva Dorada
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: A. Guluma

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9295
HORA MUESTREO: 12:20
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 mechada con salsa criolla	200g	NA	Fabio Bonilla	92.1	25	01	15	25	01	15	/	proveedor pollo (Los Andes)			
	2	PT	-	/	Jugo / sorbete de feijoa (fruta natural	300ml	N/A	Yuvani Blanco	3.5	25	01	15	25	01	15	Hipoclorito 2ml lt	proveedor frutas (Sumimed)			
	3	FM	V	-	Fabio Bonilla / manipulador cocina caliente	-	-	/	/	/	/	/	/	/	/	Jabon antibacterial / toalla				
	4	FS	V	-	Cuchillo de corte / cocina caliente	/	/	Fabio Bonilla	/	/	/	/	/	/	/	Hipoclorito 3ml lt				

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: Oscar Adrian Rodriguez Vera

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:
FECHA DE RECEPCIÓN
RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	NOTA: No se toma ME pulpa de fruta, ya que se maneja en el punto fruta natural.

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