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: 2025-04-15
EMPRESA: Comedor Bellavista
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Gutiérrez

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Convenio 9306
HORA MUESTREO: 10:30
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	PT	—	—	Carne de res cocida en trozos	200g	—	Planta Villalba.	72,3	25	04	15	25	04	15	—	—			
								R. el imperio												
								de las Carnes.												

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: Alba M. Nelra

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.: 261 1609 Cel.: 315 333 5000

Powered by CamScanner