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: 2025-01-21
EMPRESA: Comedor Condimentos
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Restrepo

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: Comercio 9373
HORA MUESTREO: 13:35
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	—	—	Pulpa de fruta Congelada	1Kg	993	Pulpitutifrs.	3,1	—	—	—	25	09	10	—	—			
	2	Pr	—	—	Carne de res asada en	2Kg	—	Blanca Castaneda	4,0	25	01	21	25	01	21	—	—			
					Trozos			Rp. Distribuidora de												
								Carnes el Trompo												
	3	Pr	—	—	Jugo de fresa	2Kgal	—	Merly Mota	4,0	25	01	21	25	01	21	—	—			
								Rp. Pulpitutifrs												
	4	FM	x	—	Merly Mota	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—			
	5	FS	x	—	Cuchillo	—	—	Lyd Por	—	—	—	—	—	—	—	Hipoclorito				
								Yudy Rojas								Gal x 1L				

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: [illegible]

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 [1] No Conforme [ ]

NA [ ]

TRANSPORTE: Terrestre: [ ] Aéreo: [ ]

OBSERVACIONES	

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

Powered by CamScanner