GUIA DE TRANSPORTE

Fecha: 13/02/2026 05:51
SUPERCARNES JH S.A.S
900324132-1
Tel 604-3495000
CLL 67 A 51 D 33
Medellin - Antioquia
Codigo Inscripción: 002DM
N° de Guía: 002DM - 122252 - 26

Hora despacho:
Cliente: Supercarnes jh s.a.s
Nit: 900324132
Sucursal: GUARNE # 2
Dirección: cra 50 # 44-20 GUARNE - Guarne - Antioquia
Teléfono: 5578813
Vehículo de Transporte: WMP751

CARNE DE CERDO DESPOSTADA

Temperatura promedio refrigeración de despacho: 3,30 °C

Producto	Lote	Peso (Kg)	Marinado	# Canastas	Fecha de Sacrificio	Fecha de Empaque	Fecha de Vencimiento	Aprobado	Aprobado Condicionado
Barriguero	118719	604,60		40	10/02/2026	12/02/2026	08/03/2026	X	
Cabeza de lomo	118719	177,94		10	10/02/2026	12/02/2026	08/03/2026	X	
Cadero	118719	71,20		5	10/02/2026	12/02/2026	21/02/2026	X	
Costilla de cerdo	118719	333,10		20	10/02/2026	12/02/2026	21/02/2026	X	
Desgorde cerdo	118719	34,00		2	10/02/2026	12/02/2026	22/02/2026	X	
Empella	118719	30,50		3	10/02/2026	12/02/2026	22/02/2026	X	
Espinazo	118719	171,90		10	10/02/2026	12/02/2026	21/02/2026	X	
Lomo	118719	305,04		16	10/02/2026	12/02/2026	08/03/2026	X	
Manero	118719	408,62		20	10/02/2026	12/02/2026	08/03/2026	X	
Otobuco	118719	146,90		8	10/02/2026	12/02/2026	21/02/2026	X	
Papada	118719	266,06		16	10/02/2026	12/02/2026	08/03/2026	X	
Peticas de cerdo	118719	103,00		6	10/02/2026	12/02/2026	21/02/2026	X	
Pedacitos de cerdo	118719	13,30		1	10/02/2026	12/02/2026	22/02/2026	X	
Pierna	118719	1.021,96		40	10/02/2026	12/02/2026	08/03/2026	X	

Total Kilos: 3.688,12
Total Canastas: 197

PRODUCTO CARNICO COMESTIBLE DE CERDO

Temperatura promedio refrigeración de despacho: 3,30 °C

Producto	Lote	Peso (Kg)	Marinado	# Canastas	Fecha de Sacrificio	Fecha de Empaque	Fecha de Vencimiento	Aprobado	Aprobado Condicionado
Viscera de cerdo	118719	94,20		6	10/02/2026	12/02/2026	25/02/2026	X	

Total Kilos: 94,20
Total Canastas: 6

ESPECIFICACIONES DEL TRASLADO

Caracteristicas	Resultado	Especificaciones	Método
Olor	Cumple	Caracteristico a producto cárnico comestible	Olfativo
Color	Cumple	Color rosado intenso con tonalidades blancas para carne de cerdo y rojo claro para carne de res	Visual
Textura y/o Aspecto	Cumple	Firme/ a carne cruda	Visual-Tacto
Temperatura despacho	Cumple	Producto refrigerado: Carne máx. 4°C y Visceras máx. 5°C Producto congelado: -18°C	Toma directa centro masa muscular

Hugo Mauricio Gil
Coordinador Control Calidad – Super Carnes JH S.A.S
Contacto: 6043495000 Ext.: 104

Los animales de los cuales proviene la carne son beneficiados y despostados según la normatividad vigente. El producto relacionado en el presente certificado cumple con todas las caracteristicas de un producto apto para consumo humano. Las caracteristicas sensoriales y vida útil de este producto se conservan siempre y cuando se almacene en las condiciones adecuadas (Refrigerado: Carne máx. 4°C y visceras máx. 5°C Producto congelado: -18°C)

En caso de peticion, queja o reclamo comuniquese al correo pqrssupercarnesjh@gmail.com

Maikel arrieta

Responsable Despacho

Observaciones:

CIERRE DE GUIA

Firma Cliente:

Fecha: