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: 2025-02-17
EMPRESA: Comedor Taberna
CORREO ELECTRÓNICO DEL CLIENTE:
RESPONSABLE DE LA TOMA DE MUESTRA: J. Patiño

TIPO ESTABLECIMIENTO / PLANTA: (ilegible) 7341
HORA MUESTREO: 10:40
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 UHT (UHT) ultra alta	4 und	366	Almacén materias	22,5	—	—	—	25	03	30	—	—			
					temperatura entera larga vida															
	2	PT	—	—	Pechuga de pollo en trozos	2 kg	—	Flor Garzón	26,1	25	02	17	25	02	17	—	—			
					a las finas hierbas.			Rp. Distribuidora												
								de Carnes el												
								Triunfo.												
	3	PT	—	—	Ensalada Hawaiana	2 kg	—	Lizeth Heredia	5,5	25	02	17	25	02	17	Hipoclorito	—			
								Rp. Agroplásticos.								1ml * 1L.				
	4	A	—	—	Agua potable grifo higienización	3 cml	—	—	—				—			—	Grifo (A).			-

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: Natally Martinez R

DATOS DILIGENCIADOS POR EL LABORATORIO

HORA DE RECEPCIÓN:

FECHA DE RECEPCIÓN

RECIBIDO POR:

OBSERVACIONES	

Impresa por NATIONAL PRINT Tel.. 261 1600 Cel. 315 333 500

Powered by CamScanner