

		ANALISIS DE ALCOHOL		
VERSIÓN: 00	RESPONSABLE: SUBGERENTE TÉCNICO	FECHA DE INICIO/ACTUALIZACIÓN: 02/05/2025	PÁGINA 1 DE 1	CODIGO: FAB-FOR-01

FECHA DEL ANALISIS: _____ PRODUCTO: _____

PROVEEDOR: _____ CANT DESPACHADA PROVEEDOR: _____

CANTIDAD RECIBIDA: _____ LOTE: _____

ALMACENADO EN TANQUES N. (describir el número de tanque en que se almaceno el alcohol)

DESCRIPCIÓN	UNIDADES/ MÉTODO	Criterios de Aceptación NTC 620	Valor	Aprobado
			Resultado FLT	Si/No
GRADO APARENTE	% VOL.	Mínimo 96		
OLOR	SENSORIAL	Limpio, sin olores extraños		
SABOR	SENSORIAL	Limpio, fresco sin sabores extraños		
COLOR	SENSORIAL	Líquido, incoloro transparente		

MATERIA PRIMA APROBADA SI NO

Nota: Se anexa el certificado de calidad del proveedor y cromatograma de laboratorio de salud pública.

OBSERVACIONES:

REALIZO:

VERIFICO:

Subgerente técnico

Subgerente de producción

CONTROL DE CAMBIOS				
Versión	Fecha	Elaboró	Reviso/Aprobó	Comentarios
00	02/05/2025	Subgerente Técnico / Contratista Calidad	Comité de gestión y desempeño	Creación del documento