

	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>		
	<b>FICHA TÉCNICA ROAST BEEF LÍNEA GOURMET</b>		
Código: FT-SAM-LG-06	Revisión: 01	Página	1 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Efectivo a partir 18/08/2021	Vigencia 18/08/2022

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

<b>Marca</b>	SAMPER
<b>Presentación</b>	Paquete de 250g
<b>Dimensiones finales del producto en envase primario</b>	Ancho 10.7 cm Largo 21.5 cm
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con carne de res magra, corte Goosneck, curado, cocido, rebanado y envasado con atmósfera modificada
<b>Origen</b>	Nacional ( X )    Importación ( )    País de Origen: México

### 2. ALMACENAJE Y ENTREGA

2.1. Vida útil	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas de requeridas.
21 días rebanado	Refrigerado ( X ) Congelado ( )	Temp. mínima: 0° Temp. máxima: 4°
2.2. Condiciones de entrega a cliente		
Caja (X) Paquete (X) Tarima ( ) Pieza ( )	Refrigerado ( X ) Congelado ( )	Temp. mínima: 0° Temp. máxima: 4°

### 3. CODIFICACIÓN DE LOTE Y CADUCIDAD

#### 3.1. método de identificación del lote y fecha de caducidad.

El lote es un número consecutivo único e irrepetible.  
La caducidad se indica con 8 dígitos: DD / MM / AAAA

### 4. ENVASE Y EMBALAJE

#### 4.1. Envase Primario

<b>Material y Tipo de envase</b>	Película coextruida termoformada envasado con atmósfera modificada
----------------------------------	--

### 5. ANEXO FOTOGRÁFICO

#### 5.1. Producto



**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.****FICHA TÉCNICA  
ROAST BEEF LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-06	Revisión: 01	Página	2 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro	Efectivo a partir	Vigencia	
Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño	18/08/2021	18/08/2022	

**6. PARAMETROS DE CALIDAD****6.1. Parámetros Sensoriales**

Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Panel sensorial	Firme
Color	Panel sensorial	Pantone 7522C con contorno negro
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de res
Textura	Panel sensorial	Textura Firme

**6.3. Parámetros Físicoquímicos**

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Nitritos	NOM-213-SSA1-202	96 – 156 ppm
pH	NMX-F-317-S-1978	6,5 – 6,9

**6.4. Parámetros Microbiológicos**

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Mesófilos aerobios	NOM-092-SSA1- 1994	Max en planta 60,000 UFC/g
Salmonella	NOM-114-SSA1-1994	Ausente / 25g

**6.3. Especificación de Materia extraña**

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Inspección de materia extraña	Verificación visual NOM-213-SSA1-2002	Exento de materia extraña Astillas de hueso Max. 7 mm

**7. COMPOSICIÓN**

<b>7.1. Ingredientes</b>	Carne de res, agua, proteína aislada de soya, sal yodada, especias, lactato de sodio, fosfato de sodio, glutamato monosódico, antioxidantes (BHA y BHT)
<b>7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos</b>	Este producto contiene soya y puede contener leche



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
ROAST BEEF LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-06	Revisión: 01	Página	3 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro	Efectivo a partir	Vigencia	
Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño	18/08/2021	18/08/2022	

<b>7.3. Información nutrimental</b>	<b>Declaración nutrimental por 100g</b>																					
	<table border="1"><tr><td><b>Contenido energético</b></td><td><b>152 kcal/636 kJ</b></td></tr><tr><td>Proteína</td><td>22.8 g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>6.2 g</td></tr><tr><td><b>Grasas saturadas</b></td><td><b>2.6 g</b></td></tr><tr><td><b>Grasas trans</b></td><td><b>0 mg</b></td></tr><tr><td>Hidratos de carbono disponibles</td><td>1 g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>0 g</td></tr><tr><td><b>Azúcares añadidos</b></td><td><b>0 g</b></td></tr><tr><td>Fibra dietética</td><td>0 g</td></tr><tr><td><b>Sodio</b></td><td><b>1256 mg</b></td></tr><tr><td><b>CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE</b></td><td><b>380 kcal/1590 kJ</b></td></tr></table>	<b>Contenido energético</b>	<b>152 kcal/636 kJ</b>	Proteína	22.8 g	Grasas totales	6.2 g	<b>Grasas saturadas</b>	<b>2.6 g</b>	<b>Grasas trans</b>	<b>0 mg</b>	Hidratos de carbono disponibles	1 g	Azúcares	0 g	<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>	Fibra dietética	0 g	<b>Sodio</b>	<b>1256 mg</b>	<b>CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE</b>
<b>Contenido energético</b>	<b>152 kcal/636 kJ</b>																					
Proteína	22.8 g																					
Grasas totales	6.2 g																					
<b>Grasas saturadas</b>	<b>2.6 g</b>																					
<b>Grasas trans</b>	<b>0 mg</b>																					
Hidratos de carbono disponibles	1 g																					
Azúcares	0 g																					
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0 g</b>																					
Fibra dietética	0 g																					
<b>Sodio</b>	<b>1256 mg</b>																					
<b>CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE</b>	<b>380 kcal/1590 kJ</b>																					

**8. COMENTARIOS**

**Indicaciones, comentarios o recomendaciones al cliente.**

Producto listo para su consumo

Mantenga en refrigeración en todo momento, incluido el transporte

Una vez abierto, conserve el producto en un recipiente hermético