



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA CHISTORRA LÍNEA GOURMET

Código: FT-SAM-LG-14	Revisión: 01	Página	1 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	

1. INFORMACIÓN GENERAL

Marca	SAMPER
Presentación	Paquete de 280g
Dimensiones finales del producto en envase primario	Ancho 10.7 cm Largo 21.5 cm
Descripción	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo troceado, curado, embutido, parcialmente deshidratado y envasado al vacío.
Origen	Nacional (X) Importación () País de Origen: México

2. ALMACENAJE Y ENTREGA

2.1. Vida útil	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas de requeridas.
60 días refrigerado 180 días congelado	Refrigerado (X) Congelado (X)	0-4°C -18°C
2.2. Condiciones de entrega a cliente		
Caja (X) Paquete (X) Tarima () Pieza ()	Refrigerado () Congelado (X)	0-4°C -18°C

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

Material y Tipo de envase	Película Coextruida termoformada al vacío
---------------------------	---

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto



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

Código: FT-SAM-LG-14

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 1685C
Olor	Panel sensorial	Espicias
Sabor	Panel sensorial	Notas a especias
Textura	Panel sensorial	Firme y secas

6.2. Parámetros Físicoquímicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Nitritos	NOM-213-SSA1-202	96 – 156 ppm
pH	NMX-F-317-S-1978	4.8-5.8

6.3. Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Salmonella	NOM-114-SSA1-1994	Ausente / 25g

6.4. 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

7.1. Ingredientes	Carne de cerdo, grasa de cerdo, pimentón español, sal yodada, dextrosa, especias, eritorbato de sodio y nitrito de sodio..
7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos	Este producto puede contener leche y soya



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
CHISTORRA LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-14

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

**7.3.
Información**

nutrimental

**Declaración nutrimental
por 100g**

Contenido energético 240 kcal/1004 kJ

Proteína 13.3 g

Grasas totales 20 g

Grasas saturadas 6.6 g

Grasas trans 0 mg

Hidratos de carbono disponibles 0 g

Azúcares 0 g

Azúcares añadidos 0 g

Fibra dietética 0 g

Sodio 1123 mg

CONTENIDO ENERGÉTICO

POR ENVASE 672 kcal/2812 kJ

8. COMENTARIOS

Indicaciones, comentarios o recomendaciones al cliente.

Mantener el producto congelado. Una vez descongelado no debe volverse a congelar. Refrigerar inmediatamente el producto no consumido (crudo o cocido) en un recipiente hermético protegido de la luz y consumir en los próximos días.

Producto crudo, se debe cocinar antes de consumir