



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA CHORIZO ARGENTINO LÍNEA GOURMET

| | | | |
|--|-------------------|------------|--------|
| Código: FT-SAM-LG-11 | 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 500g |
| 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 envasada al vacío

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto



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

| | | | |
|--|-------------------|------------|--------|
| Código: FT-SAM-LG-11 | 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 | Marrón con beige |
| Olor | Panel sensorial | Especias |
| 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 res, carne de cerdo, grasa de cerdo, agua, sal yodada, lactato de sodio, azúcar, especias y eritorbato de sodio. |
| 7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos | Este producto contiene leche y soya |



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
CHORIZO ARGENTINO LÍNEA GOURMET**

| | | | |
|--|-------------------|------------|--------|
| Código: FT-SAM-LG-11 | 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 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | <table border="1"><tr><td>Contenido energético</td><td>277 kcal/1159 kJ</td></tr><tr><td>Proteína</td><td>13.5 g</td></tr><tr><td>Grasas totales</td><td>22 g</td></tr><tr><td>Grasas saturadas</td><td>7 g</td></tr><tr><td>Grasas trans</td><td>0 mg</td></tr><tr><td>Hidratos de carbono disponibles</td><td>6.3 g</td></tr><tr><td>Azúcares</td><td>1.4 g</td></tr><tr><td>Azúcares añadidos</td><td>1.4 g</td></tr><tr><td>Fibra dietética</td><td>0 g</td></tr><tr><td>Sodio</td><td>1032 mg</td></tr><tr><td>CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE</td><td>1385 kcal/5795 kJ</td></tr></table> | Contenido energético | 277 kcal/1159 kJ | Proteína | 13.5 g | Grasas totales | 22 g | Grasas saturadas | 7 g | Grasas trans | 0 mg | Hidratos de carbono disponibles | 6.3 g | Azúcares | 1.4 g | Azúcares añadidos | 1.4 g | Fibra dietética | 0 g | Sodio | 1032 mg | CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE |
| Contenido energético | 277 kcal/1159 kJ | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Proteína | 13.5 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas totales | 22 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas saturadas | 7 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Grasas trans | 0 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Hidratos de carbono disponibles | 6.3 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares | 1.4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Azúcares añadidos | 1.4 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Fibra dietética | 0 g | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Sodio | 1032 mg | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE | 1385 kcal/5795 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