



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA  
CHORIZO ESPAÑOL LÍNEA GOURMET

Código: FT-SAM-LG-12

Revisión: 01

Página 1 de 3

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

Junio 2022

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

Marca	SAMP ER
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 envasado al vacío
---------------------------	--

### 5. ANEXO FOTOGRÁFICO

#### 5.1. Producto





INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
CHORIZO ESPAÑOL LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-12

Revisión: 01

Página 2 de 3

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

Junio 2022

## 6. PARAMETROS DE CALIDAD

### 6.1. Parámetros Sensoriales

Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Panel sensorial	Firme
Color	Panel sensorial	Pantone 166 C
Olor	Panel sensorial	Especias
Sabor	Panel sensorial	Notas a especias
Textura	Panel sensorial	Firme y seca

### 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, especias, eritorbato de sodio y nitrito de sodio.
7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos	Este producto contiene leche y puede contener soya



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
CHORIZO ESPAÑOL LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-12

Revisión: 01

Página 3 de 3

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

Junio 2022

**7.3.  
Información**

**nutrimental**

**Declaración nutrimental  
por 100g**

**Contenido energético** 321 kcal/1343 kJ

Proteína 9.4 g

Grasas totales 31 g

**Grasas saturadas** 8.9 g

**Grasas trans** 0 mg

Hidratos de carbono disponibles 0.6 g

Azúcares 0 g

**Azúcares añadidos** 0 g

Fibra dietética 0 g

**Sodio** 974 mg

**CONTENIDO ENERGÉTICO**

**POR ENVASE** 1605 kcal/6715 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