



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA SALAMI MILANO LÍNEA GOURMET

Código: FT-SAM-LG-07	Revisión: 01	Página 1 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Junio 2022

1. INFORMACIÓN GENERAL

Marca	SAMPER
Presentación	Paquete de 250g
Dimensiones finales del producto en envase primario	Ancho 10.7 cm Largo 21.5 cm
Descripción	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo, madurado por vía fermentativa, deshidratado, rebanado y envasado con atmósfera modificada
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 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

Material y Tipo de envase	Película Coextruida termoformada envasado con atmósfera modificada
---------------------------	--

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto





INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
SALAMI MILANO LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-07

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	Mosaico color marrón con puntos blancos de grasa
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de cerdo
Textura	Panel sensorial	Firme

6.2. Parámetros Físicoquímicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Nitritos	NOM-213-SSA1-202	96 – 156 ppm
pH	NMX-F-317-S-1978	4.5 - 5.3

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, sal yodada, proteína láctea, azúcar especias, nuez moscada, cultivos lácticos, ascorbato de sodio, nitrato 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
SALAMI MILANO LÍNEA GOURMET

Código: FT-SAM-LG-07

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 408 kcal/1684 kJ

Proteína 20.8 g

Grasas totales 35.2 g

Grasas saturadas 9.6 g

Grasas trans 0 mg

Hidratos de carbono disponibles 1.6 g

Azúcares 0.8 g

Azúcares añadidos 0.8 g

Fibra dietética 0 g

Sodio 1808 mg

CONTENIDO ENERGÉTICO

POR ENVASE 1020 kcal/4210 kJ

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 y protegido de la luz