

	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA SALCHICHA JUMBO LÍNEA GOURMET</b>	
Código: FT-SAM-LG-18	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

<b>Marca</b>	SAMPER
<b>Presentación</b>	Paquete de 400g
<b>Dimensiones finales del producto en envase primario</b>	Ancho 10.7 cm Largo 21.5 cm
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo, emulsionado de aspecto heterogéneo, embutido, cocido y envasado al vacío
<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.
45 días	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 al vacío
----------------------------------	--

### 5. ANEXO FOTOGRÁFICO

#### 5.1. Producto



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

Código: FT-SAM-LG-18

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**

<b>Atributo</b>	<b>Método de Prueba</b>	<b>Especificación</b>
Apariencia	Panel sensorial	Firme
Color	Panel sensorial	Pantone 15-1242
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de cerdo
Textura	Panel sensorial	Firme

**6.2. Parámetros Físicoquímicos**

<b>Parámetro</b>	<b>Método de Prueba</b>	<b>Especificación</b>
Nitritos	NOM-213-SSA1-202	96 – 156 ppm
pH	NMX-F-317-S-1978	5.5-6.5

**6.4. Parámetros Microbiológicos**

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

**6.4. Especificación de Materia extraña**

<b>Parámetro</b>	<b>Método de Prueba</b>	<b>Especificación</b>
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 cerdo, grasa de cerdo, agua, fécula de papa proteína de soya, sal yodada, dextrosa, condimentos, fosfato de sodio, lactato de sodio, acetato de sodio, eritorbato de sodio y nitrito de sodio.
<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  
SALCHICHA JUMBO LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-18

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** 320 kcal/1339 kJ

Proteína 13.3 g

Grasas totales 28.4 g

**Grasas saturadas** 7.2 g

**Grasas trans** 0 mg

Hidratos de carbono disponibles 4.4 g

Azúcares 1.2 g

**Azúcares añadidos** 1.2 g

Fibra dietética 0 g

**Sodio** 1228 mg

**CONTENIDO ENERGÉTICO  
POR ENVASE** 1280 kcal/5356 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