

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.	
	FICHA TÉCNICA SALCHICHA ITALIANA LÍNEA GOURMET	
Código: FT-SAM-LG-13	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 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 picado, curado, embutido 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
SALCHICHA ITALIANA LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-13

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 180 (RAL-3016)
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	A carne de cerdo
Textura	Panel sensorial	Firme y seco

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
SALCHICHA ITALIANA LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-13

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	354 kcal/1467 kJ
Proteína	13.8 g
Grasas totales	31.1 g
Grasas saturadas	9.4 g
Grasas trans	0 mg
Hidratos de carbono disponibles	4.5 g
Azúcares	2.1 g
Azúcares añadidos	2.1 g
Fibra dietética	0 g
Sodio	882 mg
CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE	1770 kcal/7335 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