



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
JAMÓN DE PIERNA LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-03

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

<b>Marca</b>	SAMPER
<b>Presentación</b>	Paquete de 250g
<b>Dimensiones finales del producto en envase primario</b>	Ancho 10.7 cm Largo 21.5 cm
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con pierna trasera de cerdo, tenderizado, curado, embutido, rebanado y envasado con atmósfera modificada.
<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.
21 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

<b>Material y Tipo de envase</b>	Película coextruida termoformada envasado con atmósfera modificada
----------------------------------	--

### 5. ANEXO FOTOGRÁFICO

#### 5.1. Producto





INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
JAMÓN DE PIERNA LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-03

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	Rosa claro
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de cerdo
Textura	Panel sensorial	Textura Firme

### 6.2. Parámetros Físicoquímicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Nitritos	NOM-213-SSA1-202	96 – 156 ppm
pH	NMX-F-317-S-1978	6,5 – 6,9

### 6.3. Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
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

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

<b>7.1. Ingredientes</b>	Pierna trasera de cerdo, sal yodada, dextrosa, condimentos, fosfato de sodio, carragenina, 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  
JAMÓN DE PIERNA LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-03

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** 90 kcal/378 kJ

Proteína 16.4 g

Grasas totales 2.4 g

**Grasas saturadas 0.8 g**

**Grasas trans 0 mg**

Hidratos de carbono disponibles 0.6 g

Azúcares 0.4 g

**Azúcares añadidos 0.4 g**

Fibra dietética 0 g

**Sodio 886 mg**

**CONTENIDO ENERGÉTICO**

**POR ENVASE 225 kcal/945 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