



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
PEPPERONI SEMIMADURADO REBANADO**

Código: R PEPSAM	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 1.0kg
Descripción	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo troceado, embutido, madurado por vía fermentativa 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 (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
PEPPERONI SEMIMADURADO REBANADO**

Código: R PEPSAM

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 con tonos rojos a naranjas 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 Fisicoquímicos

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

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, proteína láctea, azúcar, especias, cultivos lácticos, ascorbato de sodio, nitrato 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
PEPPERONI SEMIMADURADO REBANADO**

Código: R PEPSAM

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/1694 kJ

Proteína 21 g

Grasas totales 35.4 g

Grasas saturadas 9.6 g

Grasas trans 0 mg

Hidratos de carbono disponibles 1.6 g

Azúcares 1 g

Azúcares añadidos 1 g

Fibra dietética 0 g

Sodio 1798 mg

**CONTENIDO ENERGÉTICO
POR ENVASE 1020 kcal/4235 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