



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
SALCHICHA ITALIANA**

Código: SITSAM	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	SAMP ER
Presentación	Paquete de 500g
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	Refrigerado (X)	0-4°C
180 días congelado	Congelado (X)	-18°C
2.2. Condiciones de entrega a cliente		
Caja (X) Paquete (X)	Refrigerado ()	0-4°C
Tarima () Pieza ()	Congelado (X)	-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		
Código: SITSAM	Revisión: 01	Página	2 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: 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 Fisicoquímicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Nitritos	NOM-213-SSA1-202	96 – 156 ppm
pH	NMX-F-317-S-1978	4.8-5.8

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**

Código: SITSAM

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