

	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA SALCHICHA ITALIANA</b>	
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

<b>Marca</b>	SAMPER
<b>Presentación</b>	Paquete de 500g
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo picado, curado, embutido 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.
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

<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 ITALIANA**

Código: SITSAM

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 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**

<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	4.8-5.8

**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 res, carne de cerdo, grasa de cerdo, agua, sal yodada, lactato de sodio, azúcar, especias y eritorbato de sodio.
<b>7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos</b>	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