



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
SALCHICHA CON QUESO LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-20

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 400g
<b>Dimensiones finales del producto en envase primario</b>	Ancho 10.7 cm Largo 21.5 cm
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo, emulsionado de aspecto heterogéneo, embutido, cocido 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.
45 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 envasada al vacío

### 5. ANEXO FOTOGRÁFICO

#### 5.1. Producto





INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
SALCHICHA CON QUESO LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-20

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 16-1448 TCX
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de cerdo
Textura	Panel sensorial	Firme

### 6.2. Parámetros Físicoquímicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Nitritos	NOM-213-SSA1-202	96 – 156 ppm
pH	NMX-F-317-S-1978	5.5-6.5

### 6.4. 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

### 7.1. Ingredientes

Carne de cerdo, grasa de cerdo, agua, queso, fécula de papa, proteína de soya, sal yodada, dextrosa, condimentos, fosfato de sodio, lactato de sodio, acetato de sodio, eritorbato de sodio y nitrito de sodio

### 7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos

Este producto contiene soya y puede contener leche



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA**  
**SALCHICHA CON QUESO LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-20

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** 295 kcal/1223 kJ

Proteína 10.9 g

Grasas totales 26.2 g

**Grasas saturadas 6.6 g**

**Grasas trans 0 mg**

Hidratos de carbono disponibles 4 g

Azúcares 1 g

**Azúcares añadidos 1 g**

Fibra dietética 0 g

**Sodio 1104 mg**

**CONTENIDO ENERGÉTICO  
POR ENVASE 1180 kcal/4892 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