



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA
SALCHICHA DE PECHUGA DE PAVO LÍNEA GOURMET

Código: FT-SAM-LG-21

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

Marca	SAMPER
Presentación	Paquete de 400g
Dimensiones finales del producto en envase primario	Ancho 10.7 cm Largo 21.5 cm
Descripción	Producto elaborado con pechuga de pavo y aceite vegetal, emulsionado de aspecto heterogéneo, embutido, cocido 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.
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 envasado al vacío

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto





INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA
SALCHICHA DE PECHUGA DE PAVO LÍNEA GOURMET

Código: FT-SAM-LG-21

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 14-1228 TCX
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de pavo
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	Pechuga de pavo, agua, aceite vegetal, dextrosa, sal yodada, carragenina, cloruro de potasio, paprika, condimentos, fosfato de sodio, lactato y acetato de sodio, eritorbato de sodio y nitrito de sodio.
7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos	Este producto puede contener leche y soya



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA
SALCHICHA DE PECHUGA DE PAVO LÍNEA GOURMET

Código: FT-SAM-LG-21

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 130 kcal/544 kJ

Proteína 13 g

Grasas totales 7.2 g

Grasas saturadas 2.7 g

Grasas trans 0 mg

Hidratos de carbono disponibles 3.3 g

Azúcares 0.5 g

Azúcares añadidos 0.5 g

Fibra dietética 0 g

Sodio 1102 mg

**CONTENIDO ENERGÉTICO
POR ENVASE** 520kcal/2176 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