



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA LOMO EMBUCHADO LÍNEA GOURMET

Código: FT-SAM-LG-10

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	SAMP ER
Presentación	Paquete de 150g
Dimensiones finales del producto en envase primario	Ancho 10.7 cm Largo 21.5 cm
Descripción	Producto elaborado con pierna de cerdo, curado, madurado, rebanado y envasado con atmósfera modificada
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 rebanado	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
LOMO EMBUCHADO LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-10

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 y seco
Color	Panel sensorial	Pantone 166 C con vetas más claras en las orillas debido a la grasa
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	4.5-5.3

6.3. Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
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	Lomo de cerdo, pimentón español, sal yodada, especias, ascorbato de sodio, nitrato de potasio y nitrito de sodio.
7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos	Este producto puede contener restos de leche y soya



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
LOMO EMBUCHADO LÍNEA GOURMET**

Código: FT-SAM-LG-10

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 240 kcal/1004 kJ

Proteína 13.3 g

Grasas totales 20 g

Grasas saturadas 6.6 g

Grasas trans 0 mg

Hidratos de carbono disponibles 0 g

Azúcares 0 g

Azúcares añadidos 0 g

Fibra dietética 0 g

Sodio 1123 mg

CONTENIDO ENERGÉTICO

POR ENVASE 360 kcal/1560 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