

| | | |
|---|--|---|
|  | INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V. | |
| | FICHA TÉCNICA CHORIZO ARGENTINO | |
| Código: SARSAM | Revisión: 01 | Página 1 de 3 |
| Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño | | Última actualización: Noviembre 2022 |

1. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|---------------------|---|
| Marca | SAMP ER |
| Presentación | Paquete de 700g |
| Descripción | Producto elaborado con carne y grasa de cerdo troceado, curado, embutido, parcialmente deshidratado 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. |
|---------------------------------------|---------------------------|---|
| 75 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 (X) | 0-4°C |
| Tarima () Pieza () | Congelado () | -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 envasada al vacío |
|----------------------------------|--|

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto





INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA CHORIZO ARGENTINO

Código: SARSAM

Revisión: 01

Página 2 de 3

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

Noviembre 2022

6. PARAMETROS DE CALIDAD

6.1. Parámetros Sensoriales

| Atributo | Método de Prueba | Especificación |
|------------|------------------|------------------|
| Apariencia | Panel sensorial | Firme |
| Color | Panel sensorial | Marrón con beige |
| Olor | Panel sensorial | Espicias |
| Sabor | Panel sensorial | Notas a especias |
| Textura | Panel sensorial | Firme y secas |

6.2. Parámetros Físicoquímicos

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

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 | Carne de cerdo, grasa de cerdo, agua, sal yodada, fécula de papa, lactato de sodio, proteína de soya, dextrosa, especias, fosfato de sodio, eritorbato de sodio y nitrito 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
CHORIZO ARGENTINO**

Código: SARSAM

Revisión: 01

Página 3 de 3

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

Noviembre 2022

**7.3.
Información
nutrimental**

| Declaración nutrimental | |
|--|------------------------|
| Por 100g | |
| Contenido energético 278kcal/1163kj | |
| Proteína | 13.5g |
| Grasas totales | 22g |
| Grasas saturadas | 7g |
| Grasas trans | 0mg |
| Hidratos de carbono disponibles | 6.4g |
| Azúcares | 1.5g |
| Azúcares añadidos | 0g |
| Fibra dietética | 0g |
| Sodio | 1030mg |
| CONTENIDO ENERGÉTICO | |
| POR ENVASE | 1946kcal/8142kj |

8. COMENTARIOS

Indicaciones, comentarios o recomendaciones al cliente.

Mantenga en refrigeración en todo momento, incluido el transporte (0-4°C)

Guardar el producto no consumido en un recipiente hermético protegido de la luz y consumir en los próximos días.