



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 180 días congelado	Refrigerado (X) Congelado (X)	0-4°C -18°C
2.2. Condiciones de entrega a cliente		
Caja (X) Paquete (X) Tarima () Pieza ()	Refrigerado (X) Congelado ()	0-4°C -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 irreplicable.
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	Especias
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.