



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA
CHORIZO PAMPLONA SEMUMADURADO REBANADO

Código: R CPASAM	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 500 g
Descripción	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo troceado, embutido, semimadurado por vía fermentativa, rebanado 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.
90 días 180 días congelado	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



6. PARAMETROS DE CALIDAD

6.1. Parámetros Sensoriales

**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.****FICHA TÉCNICA
CHORIZO PAMPLONA SEMUMADURADO REBANADO**

Código: R CPASAM

Revisión: 01

Página 2 de 3

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

Noviembre 2022

Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Panel sensorial	Firme
Color	Panel sensorial	Mosaico con tonos naranjas hasta marrón con puntos blancos de grasa
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas ligeramente ácido
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de cerdo
Textura	Panel sensorial	Firme

6.2. Parámetros Fisicoquímicos

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	Carne de cerdo, grasa de cerdo, pimentón español, sal yodada, proteína láctea, soya, azúcar, especias, fosfato de sodio, ascorbato de sodio, cultivos lácticos, caseinato de sodio, nitrato 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 PAMPLONA SEMUMADURADO REBANADO

Código: R CPASAM

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

409kcal/1692kj

Proteína 15g

Grasas totales 38g

Grasas saturadas 10.28g

Grasas trans 0mg

Hidratos de carbono disponibles 1.8g

Azúcares 1.0g

Azúcares añadidos 0g

Fibra dietética 0g

Sodio 1,798mg

CONTENIDO ENERGÉTICO

POR ENVASE 2045kcal/8460kj

8. COMENTARIOS

Indicaciones, comentarios o recomendaciones al cliente.

Producto listo para su consumo

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

Una vez abierto, conserve el producto en un recipiente hermético y protegido de la luz