



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
CHORIZO TIPO ESPAÑOL**

Código: CESAM	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 2.0 kg
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 ( )	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 irrepétible.  
La caducidad se indica con 8 dígitos: DD / MM / AAAA

### 4. ENVASE Y EMBALAJE

#### 4.1. Envase Primario

Material y Tipo de envase	Bolsa termoencogible al vacío
---------------------------	-------------------------------

### 5. ANEXO FOTOGRÁFICO

#### 5.1. Producto



**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.****FICHA TÉCNICA  
CHORIZO TIPO ESPAÑOL**

Código: CESAM

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**

<b>Atributo</b>	<b>Método de Prueba</b>	<b>Especificación</b>
Apariencia	Panel sensorial	Firme
Color	Panel sensorial	Pantone 166 C
Olor	Panel sensorial	Espicias
Sabor	Panel sensorial	Notas a especias
Textura	Panel sensorial	Firme y seca

**6.2. Parámetros Fisicoquímicos**

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

**6.4. Especificación de Materia extraña**

<b>Parámetro</b>	<b>Método de Prueba</b>	<b>Especificación</b>
Inspección de materia extraña	Verificación visual NOM-213-SSA1-2002	Exento de materia extraña Astillas de hueso Max. 7 mm

**7. COMPOSICIÓN**

<b>7.1. Ingredientes</b>	Carne de cerdo, grasa de cerdo, pimentón español, sal yodada, dextrosa, especias, eritorbato de sodio, proteína de soya y nitrito de sodio.
<b>7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos</b>	Este producto contiene leche y soya



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
CHORIZO TIPO ESPAÑOL**

Código: CESAM

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 328kcal/1598kj**

Proteína 9.4g

Grasas totales 31.4g

**Grasas saturadas 9.0g**

**Grasas trans 0mg**

Hidratos de carbono disponibles 2g

Azúcares 1.3g

**Azúcares añadidos 0g**

Fibra dietética 0g

**Sodio 980mg**

**CONTENIDO ENERGÉTICO**

**POR ENVASE 6560 kcal/27447kj**

**8. COMENTARIOS**

**Indicaciones, comentarios o recomendaciones al cliente.**

Producto crudo, debe cocinarse antes de 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