



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
JAMÓN AHUMADO DE CERDO PIEZA**

Código: JAHSAM	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	Pieza de 2.3 kg
Descripción	Producto elaborado con pierna trasera de cerdo, condimentado, curado, embutido y cocido en funda definitiva.
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	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	Bolsa termoencogible al vacío
---------------------------	-------------------------------

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto





INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
JAMÓN AHUMADO DE CERDO PIEZA**

Código: JAHSAM

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	Rosa claro
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de cerdo
Textura	Panel sensorial	Textura Firme

6.2. Parámetros Fisicoquímicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Nitritos	NOM-213-SSA1-202	96 – 156 ppm
pH	NMX-F-317-S-1978	6,5 – 6,9

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

Pierna trasera de cerdo, agua, proteína de soya, sal yodada, lactato sódico, azúcar, fosfato de sodio, carragenina, condimentos, eritorbato, sorbato de sodio, nitrito de sodio, ácido carmínico, caseinato de sodio y ahumado natural.

7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos

Este producto contiene leche y soya



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
JAMÓN AHUMADO DE CERDO PIEZA**

Código: JAHSAM

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	
Porciones por envase: 23	
Contenido energético 128kcal/535kj	
Proteína	16.4g
Grasas totales	5g
Grasas saturadas	1.7g
Grasas trans	0mg
Hidratos de carbono disponibles	4.5g
Azúcares	1.5g
Azúcares añadidos	0g
Fibra dietética	0g
Sodio	1050mg
CONTENIDO ENERGÉTICO	
POR ENVASE	2944kcal/12317kj

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