	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA JAMÓN COCIDO REBANADO</b>	
Código: R JCOSAM	Revisión: 01	Página 1 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Diciembre 2022

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

<b>Marca</b>	SAMPER
<b>Presentación</b>	Paquete de 1.0kg
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con pierna trasera de cerdo, condimentado, curado, embutido y cocido en funda definitiva.
<b>Origen</b>	Nacional ( X )      Importación ( ) País de Origen: México

### 2. ALMACENAJE Y ENTREGA

2.1. Vida útil	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas de requeridas.
30 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

<b>Material y Tipo de envase</b>	Bolsa termoencogible al vacío
----------------------------------	-------------------------------

### 5. ANEXO FOTOGRÁFICO

#### 5.1. Producto



	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA JAMÓN COCIDO REBANADO</b>	
Código: R JCOSAM	Revisión: 01	Página 2 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Diciembre 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

<b>7.1. Ingredientes</b>	Pierna trasera de cerdo, agua, proteína de soya, sal yodada, lactato de sodio, azúcar, fosfato de sodio, carragenina, condimentos, eritorbato de sodio, sorbato de potasio, caseinato de sodio, nitrito de sodio y ácido carmínico
<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  
JAMÓN COCIDO REBANADO**

Código: R JCOSAM

Revisión: 01

Página 3 de 3

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

Diciembre 2022

**7.3.  
Información  
nutrimental**

<b>Declaración nutrimental</b>	
<b>Por 100g</b>	
<b>Porciones por envase: 10</b>	
<b>Contenido energético 115kcal/481kj</b>	
Proteína	14.7g
Grasas totales	4.5g
<b>Grasas saturadas</b>	<b>1.5g</b>
<b>Grasas trans</b>	<b>0mg</b>
Hidratos de carbono disponibles	4g
Azúcares	1.3g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0g</b>
Fibra dietética	0g
<b>Sodio</b>	<b>950mg</b>
<b>CONTENIDO ENERGÉTICO</b>	
<b>POR ENVASE</b>	<b>1150kcal/4810kj</b>

**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