



## INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

### FICHA TÉCNICA JAMÓN SERRANO

Código: JSESAM	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 0.1 kg
Descripción	Producto elaborado con pierna de cerdo curado, madurado 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.
180 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 SERRANO**

Código: JSESAM

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	Porción de carne rebanada
Color	Panel sensorial	Pantone 166C
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a cárnicas
Textura	Panel sensorial	Suave

**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	4.5 - 5.3

**6.3. 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>	Pierna trasera de cerdo, sal yodada, nitrito de sodio y nitrato de sodio
<b>7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos</b>	Este producto puede contener leche y soya



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
JAMÓN SERRANO**

Código: JSESAM

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 210kcal/879kj**

Proteína 31g

Grasas totales 9g

**Grasas saturadas 3.1g**

**Grasas trans 0mg**

Hidratos de carbono disponibles 1.3g

Azúcares 1.3g

**Azúcares añadidos 0g**

Fibra dietética 0g

**Sodio 2,500g**

**CONTENIDO ENERGÉTICO  
POR ENVASE 210kcal/879kj**

**8. COMENTARIOS**

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

Producto listo para su consumo

Mantenga en refrigeración en todo momento, incluido el transporte

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