

	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA JAMÓN VIRGINIA REBANADO</b>	
Código: R JVISAM	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>	SAMP ER
<b>Presentación</b>	Paquete de 1.0kg
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con pierna trasera de cerdo, curado, embutido y cocido
<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 VIRGINIA REBANADO</b>	
Código: R JVISAM	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 ocre
Olor	Panel sensorial	Ahumado con notas a carne de cerdo
Sabor	Panel sensorial	Ahumado con 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

### 6.3. 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, fécula de papa, proteína de soya, sal yodada, carragenina, condimentos, fosfato de sodio, 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 VIRGINIA REBANADO**

Código: R JVISAM

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**

**Declaración nutrimental  
Por 100g**

**Contenido energético 137kcal/574kj**

Proteína 13.3g

Grasas totales 5.4g

**Grasas saturadas 1.1g**

**Grasas trans 0mg**

Hidratos de carbono disponibles 8.6g

Azúcares 0.9g

**Azúcares añadidos 0g**

Fibra dietética 0.43g

**Sodio 1,063mg**

**CONTENIDO ENERGÉTICO**

**POR ENVASE 1370kcal/5740Kj**

**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