	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.	
	FICHA TÉCNICA JAMÓN VIRGINIA REBANADO	
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

Marca	SAMP ER
Presentación	Paquete de 1.0kg
Descripción	Producto elaborado con pierna trasera de cerdo, curado, embutido y cocido
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.
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

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 VIRGINIA REBANADO	
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

7.1. Ingredientes	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
7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos	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