



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
PASTRAMI DE RES REBANADO**

Código: R PRESAM	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	SAMPER
Presentación	Paquete de 1.0kg
Descripción	Producto elaborado con carne de res con una capa de grasa lateral de hasta 2.0 cm de espesor, curado, cubierto con condimento, cocido y envasado al vacío
Origen	Nacional (<input checked="" type="checkbox"/>) Importación (<input type="checkbox"/>) País de Origen: México

2. ALMACENAJE Y ENTREGA

2.1. Vida útil	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas de requeridas.
30 días	Refrigerado (<input checked="" type="checkbox"/>) Congelado (<input type="checkbox"/>)	Temp. mínima: 0° Temp. máxima: 4°
2.2. Condiciones de entrega a cliente		
Caja (<input checked="" type="checkbox"/>) Paquete (<input checked="" type="checkbox"/>) Tarima (<input type="checkbox"/>) Pieza (<input type="checkbox"/>)	Refrigerado (<input checked="" type="checkbox"/>) Congelado (<input type="checkbox"/>)	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 PASTRAMI DE RES REBANADO	
Código: R PRESAM	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	Marrón con puntos marrón a café en la cobertura característico de condimentos
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de res
Textura	Panel sensorial	Textura Firme

6.2. Parámetros Físicoquímicos

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	Carne de res, agua, proteína aislada de soya, sal yodada, especias, lactato de sodio, fosfato de sodio, antioxidantes (BHA y BHT) y nitrito de sodio.
7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos	Este producto contiene leche y soya



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
PASTRAMI DE RES REBANADO**

Código: R PRESAM

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 157kcal/659kj

Proteína 22.6g

Grasas totales 6.1g

Grasas saturadas 0g

Grasas trans 0mg

Hidratos de carbono disponibles 2.9g

Azúcares 1.0g

Azúcares añadidos 0g

Fibra dietética 0.30g

Sodio 1,344mg

**CONTENIDO ENERGÉTICO
POR ENVASE 1570kcal/6569Kj**

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