



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
PECHUGA DE PAVO AHUMADA REBANADA**

Código: R PPASAM	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 1.0kg
Descripción	Producto elaborado con pechuga de pavo, curada, cocida, ahumada naturalmente y envasada 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.
21 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 PECHUGA DE PAVO AHUMADA REBANADA	
Código: R PPASAM	Revisión: 01	Página 2 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Noviembre 2022

6. PARAMETROS DE CALIDAD

6.1. Parámetros Sensoriales

Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Panel sensorial	Firme
Color	Panel sensorial	Externo Pantone 722 C, Interno Pantone 719 C
Olor	Panel sensorial	Ahumado con notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Ahumado con notas cárnicas
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	Pechuga de pavo, agua, sal yodada, azúcar, proteína aislada de soya, dextrosa, fosfato de sodio, carragenina, condimentos, eritorbato de sodio, sorbato de potasio, nitrito de sodio, caseinato de sodio y ahumado natural
7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos	Este producto contiene leche y soya



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
PECHUGA DE PAVO AHUMADA REBANADA**

Código: R PPASAM

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 112kcal/473kj

Proteína 19.8g

Grasas totales 1.8g

Grasas saturadas 0g

Grasas trans 0mg

Hidratos de carbono disponibles 6.1g

Azúcares 1.3g

Azúcares añadidos 0g

Fibra dietética 0.47g

Sodio 1,115mg

**CONTENIDO ENERGÉTICO
POR ENVASE 1120kcal/4730kj**

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