



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



	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA PECHUGA DE PAVO AHUMADA REBANADA</b>	
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 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>	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
<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  
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