

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.	
	FICHA TÉCNICA PECHUGA DE PAVO COCIDA REBANADA	
Código: R PPCSAM	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 pechuga de pavo, curada, horneada y rebanada y envasada con atmósfera modificada
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)	Refrigerado (X)	Temp. mínima: 0°
Tarima () Pieza ()	Congelado ()	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 COCIDA REBANADA**

Código: R PPCSAM

Revisión: 01

Página 2 de 3

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

Diciembre 2022

6. PARAMETROS DE CALIDAD

6.1. Parámetros Sensoriales

Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Panel sensorial	Firme
Color	Panel sensorial	Pantone 719C
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de pavo
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. Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Mesófilos aerobios	NOM-092-SSA1- 1994	Max en planta 60,000 UFC/g
Salmonella	NOM-114-SSA1-1994	Ausente / 25g

6.4. 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, dextrosa, fosfato de sodio, carragenina, condimentos, glutamato monosódico, proteína de soya, caseinato de sodio, eritorbato de sodio 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
PECHUGA DE PAVO COCIDA REBANADA**

Código: R PPCSAM

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 112kcal/473kj

Proteína 17.8g

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