

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.	
	FICHA TÉCNICA PECHUGA DE PAVO HORNEDA REBANADO	
Código: R PPHESAM	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 0.500kg
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.
7 días rebanado	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	Película coextruida termoformada envasado al vacío
----------------------------------	--

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto





INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

FICHA TÉCNICA PECHUGA DE PAVO HORNEDA REBANADO

Código: R PPHESAM

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 9285 C
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. 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, condimentos, lactato de sodio, proteína de soya, caseinato de sodio, fosfato de sodio y eritorbato 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 HORNEDA REBANADO**

Código: R PPHESAM

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 560kcal/2343kj**

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