


| | | |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|-----------------------------------------|
|  | INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V. | |
| | FICHA TÉCNICA ROAST BEEF REBANADO | |
| Código: RBESAM | 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 magra, corte Goosneck, curado, cocido y envasado 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. |
|----------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------|
| 30 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
ROAST BEEF REBANADO**

| | | |
|----------------------------------------|--------------------------------------|---------------|
| Código: R RBESAM | Revisión: 01 | Página 2 de 3 |
| Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro | Última actualización: Diciembre 2022 | |
| Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño | | |

6. PARAMETROS DE CALIDAD**6.1. Parámetros Sensoriales**

| Atributo | Método de Prueba | Especificación |
|------------|------------------|----------------------------------|
| Apariencia | Panel sensorial | Firme |
| Color | Panel sensorial | Pantone 7522C con contorno negro |
| Olor | Panel sensorial | Notas cárnicas |
| Sabor | Panel sensorial | Notas a carne de res |
| Textura | Panel sensorial | Textura Firme |

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



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
ROAST BEEF REBANADO**

Código: R RBESAM

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 153kcal/641kj

Proteína 22.3g

Grasas totales 6.1g

Grasas saturadas 1g

Grasas trans 0mg

Hidratos de carbono disponibles 2.1g

Azúcares 0g

Azúcares añadidos 0g

Fibra dietética 0.45g

Sodio 1,220mg

**CONTENIDO ENERGÉTICO
POR ENVASE 1530kcal/6401Kj**

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