

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.	
	FICHA TÉCNICA SALAMI MILANO REBANADO	
Código: R SMISAM	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 y grasa de cerdo troceado, embutido, madurado por vía fermentativa y envasado al vacío.
Origen	Nacional (<input checked="" type="checkbox"/>) Importación (<input type="checkbox"/>) País de Origen: México

2. ALMACENAJE Y ENTREGA

2.1. Vida útil	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas de requeridas.
90 días	Refrigerado (<input checked="" type="checkbox"/>) Congelado (<input type="checkbox"/>)	Temp. mínima: 0° Temp. máxima: 4°
2.2. Condiciones de entrega a cliente		
Caja (<input checked="" type="checkbox"/>) Paquete (<input checked="" type="checkbox"/>) Tarima (<input type="checkbox"/>) Pieza (<input type="checkbox"/>)	Refrigerado (<input checked="" type="checkbox"/>) Congelado (<input type="checkbox"/>)	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 con atmósfera modificada
----------------------------------	--

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto



**INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.****FICHA TÉCNICA
SALAMI MILANO REBANADO**

Código: R SMISAM

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	Marrón con puntos claros de grasa y puntos oscuros de pimienta
Olor	Panel sensorial	Carne de cerdo
Sabor	Panel sensorial	Carne de cerdo
Textura	Panel sensorial	Firme

6.2. Parámetros Fisicoquímicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Nitritos	NOM-213-SSA1-202	96 – 156 ppm
pH	NMX-F-317-S-1978	4.5 - 5.3

6.3. Parámetros Microbiológicos

Parámetro	Método de Prueba	Especificación
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	Carne de cerdo, grasa de cerdo, sal yodada, proteína láctea, azúcar, especias, nuez moscada, cultivos láctivos, ascorbato de sodio, proteína de soya, caseinato de sodio, nitrito de sodio y nitrato 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
SALAMI MILANO REBANADO**

Código: R SMISAM

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 411 kcal/1,703kj

Proteína 21.1g

Grasas totales 35.7g

Grasas saturadas 9.8g

Grasas trans 0mg

Hidratos de carbono disponibles 1.4g

Azúcares 0.8g

Azúcares añadidos 0g

Fibra dietética 0.13g

Sodio 1,830mg

CONTENIDO ENERGÉTICO

POR ENVASE 4110kcal/17030kj

8. COMENTARIOS

Indicaciones, comentarios o recomendaciones al cliente.

Producto listo para su consumo

Mantenga en refrigeración en todo momento, incluido el transporte

Una vez abierto, conserve el producto en un recipiente hermético y protegido de la luz