	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA SALAMI MILANO REBANADO</b>	
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

<b>Marca</b>	SAMPER
<b>Presentación</b>	Paquete de 1.0kg
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo troceado, embutido, madurado por vía fermentativa y envasado al vacío.
<b>Origen</b>	Nacional ( X )      Importación ( ) País de Origen: México

### 2. ALMACENAJE Y ENTREGA

2.1. Vida útil	Condiciones de almacenaje	Temperaturas máximas y mínimas de requeridas.
90 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

<b>Material y Tipo de envase</b>	Película coextruida termoformada envasado con atmósfera modificada
----------------------------------	--

### 5. ANEXO FOTOGRÁFICO

#### 5.1. Producto



	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA SALAMI MILANO REBANADO</b>	
Código: R SMISAM	Revisión: 01	Página 2 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: 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

<b>7.1. Ingredientes</b>	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
<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  
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