



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA  
SALAMI SEMIMADURADO PIEZA**

Código: SSMSAM	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>	SAMP ER
<b>Presentación</b>	Pieza de 1.5kg aprox.
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo picado, embutido, semi madurado 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.
120 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



	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>		
	<b>FICHA TÉCNICA SALAMI SEMIMADURADO PIEZA</b>		
Código: SSMSAM	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	PMS 180
Olor	Panel sensorial	Ahumado con notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Ahumado con notas cárnicas
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. 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 lácticos, ascorbato de sodio, proteína de soya, nitrato de sodio y nitrito 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 SEMIMADURADO PIEZA**

Código: SSMSAM

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 437kcal/1828kj**

Proteína 11.8g

Grasas totales 38.6g

**Grasas saturadas 15.3g**

**Grasas trans 0mg**

Hidratos de carbono disponibles 1.5g

Azúcares 1.3g

**Azúcares añadidos 0g**

Fibra dietética 0g

**Sodio 1060mg**

**CONTENIDO ENERGÉTICO**

**POR ENVASE 6555kcal/27420Kj**

**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