

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.	
	FICHA TÉCNICA SALCHICHA VIENA	
Código: SVISAM	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 1.5 Kg
Descripción	Producto elaborado con carne de ave, emulsionado de aspecto heterogéneo, embutido, 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.
45 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	Película coextruida termoformada envasado al vacío
----------------------------------	--

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto



	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.	
	FICHA TÉCNICA SALCHICHA VIENA	
Código: SVISAM	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	Pantone 187C
Olor	Panel sensorial	Ahumado con notas a carne de ave
Sabor	Panel sensorial	Ahumado con notas a carne de ave
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	5.5-6.5

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 ave, grasa de cerdo, agua, fécula de papa, proteína de soya, sal yodada, dextrosa, condimentos, sabor humo, fosfato de sodio, lactato de sodio, acetato de sodio, eritorbato de sodio, caseinato y nitrito 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
SALCHICHA VIENA**

Código: SVISAM

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

268kcal/1,112kj

Proteína 9.2g

Grasas totales 21.5g

Grasas saturadas 2.4g

Grasas trans 0mg

Hidratos de carbono disponibles 9.4g

Azúcares 1.0g

Azúcares añadidos 0g

Fibra dietética 0.26g

Sodio 1,221mg

CONTENIDO ENERGÉTICO

POR ENVASE 4,020kcal/16,680kj

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