

	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA JAMÓN HORNEADO DE PIERNA PIEZA</b>	
Código: JHPSAM	Revisión: 01	Página 1 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Noviembre 2022

### 1. INFORMACIÓN GENERAL

<b>Marca</b>	SAMPER
<b>Presentación</b>	Pieza de 1.7 kg
<b>Descripción</b>	Producto elaborado con pierna trasera de cerdo, curado, cocido y envasado con atmósfera modificada
<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.
60 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>	Bolsa termoencogible al vacío
----------------------------------	-------------------------------

### 5. ANEXO FOTOGRÁFICO

#### 5.1. Producto



	<b>INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.</b>	
	<b>FICHA TÉCNICA JAMÓN HORNEADO DE PIERNA PIEZA</b>	
Código: JHPSAM	Revisión: 01	Página 2 de 3
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Noviembre 2022

## 6. PARAMETROS DE CALIDAD

### 6.1. Parámetros Sensoriales

Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Panel sensorial	Firme
Color	Panel sensorial	Rosa ocre
Olor	Panel sensorial	Notas cárnicas
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de cerdo
Textura	Panel sensorial	Textura Firme

### 6.2. 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

<b>7.1. Ingredientes</b>	Pierna trasera de cerdo, agua, sal yodada, dextrosa, proteína de soya, carragenina, lactato de sodio, condimentos, fosfato de sodio, eritorbato 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  
JAMÓN HORNEADO DE PIERNA PIEZA**

Código: JHPSAM

Revisión: 01

Página 3 de 3

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

Noviembre 2022

**7.3.  
Información  
nutrimental**

<b>Declaración nutrimental</b>	
<b>Por 100g</b>	
<b>Contenido energético 106kcal/448kj</b>	
Proteína	18.3g
Grasas totales	2.6g
<b>Grasas saturadas</b>	<b>0.9g</b>
<b>Grasas trans</b>	<b>0mg</b>
Hidratos de carbono disponibles	2.4g
Azúcares	1.6g
<b>Azúcares añadidos</b>	<b>0g</b>
Fibra dietética	0g
<b>Sodio</b>	<b>930mg</b>
<b>CONTENIDO ENERGÉTICO</b>	
<b>POR ENVASE</b>	<b>1802kcal/7616kj</b>

**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