



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
JAMÓN HORNEADO DE PIERNA REBANADO**

| | | |
|---|--------------|---|
| Código: R 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

| | |
|---------------------|--|
| Marca | SAMP ER |
| Presentación | Paquete de 500 g |
| Descripción | Producto elaborado con pierna trasera de cerdo, curado, cocido y envasado con atmósfera modificada |
| 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. |
|--|------------------------------------|---|
| 30 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 con atmósfera modificada |
|----------------------------------|--|

5. ANEXO FOTOGRÁFICO

5.1. Producto



| | | |
|---|--|---|
|  | INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V. | |
| | FICHA TÉCNICA JAMÓN HORNEADO DE PIERNA REBANADO | |
| Código: R 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

| | |
|---|---|
| 7.1. Ingredientes | 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 |
| 7.2. Alérgenos y/o químicos sensitivos | Este producto contiene leche y soya |



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM S.A DE C.V.

**FICHA TÉCNICA
JAMÓN HORNEADO DE PIERNA REBANADO**

Código: R 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**

| Declaración nutrimental | |
|---|-----------------------|
| Por 100g | |
| Contenido energético 106kcal/448kj | |
| Proteína | 18.3g |
| Grasas totales | 2.6g |
| Grasas saturadas | 0.9g |
| Grasas trans | 0mg |
| Hidratos de carbono disponibles | 2.4g |
| Azúcares | 1.6g |
| Azúcares añadidos | 0g |
| Fibra dietética | 0g |
| Sodio | 930mg |
| CONTENIDO ENERGÉTICO | |
| POR ENVASE | 530kcal/2240kj |

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