


	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>BEEF BRISKET PIEZA</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: BBRSAM	Revisión: 03	Página 1 de 5
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Junio 2025





## 1. ANEXO FOTOGRÁFICO



Debido a que los cortes de Pecho de Res son heterogéneos en tamaño, las piezas pueden ser cortadas o enviarse enteras, acomodarse de diferente tamaño y cantidad en las cajas, se debe asegurar que el peso del contenido de la caja sea indicado en la etiqueta.

## 2. INFORMACIÓN GENERAL

Marca	SAMPER
Presentación	Pieza de 2.2 a 3.0 kg
Origen	Nacional
Especie	Res
Tipo	Cocido
Descripción	Producto elaborado con carne de res magra, corte de pecho de res, curado, cocido, ahumado y envasado al vacío

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>BEEF BRISKET PIEZA</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: BBRSAM	Revisión: 03	Página 2 de 5
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Junio 2025

### 3. ALMACENAJE Y ENTREGA

<b>Condiciones de almacenaje</b>	Si el producto se mantiene <b>refrigerado</b> , tiene una vida útil a partir de la fecha de fabricación de <b>70 días</b> a una temperatura entre <b>0°C y 4°C</b> .
<b>Condiciones de entrega al cliente</b>	El producto se entrega empacado al vacío y <b>refrigerado</b> , a una temperatura entre <b>0°C y 4°C</b> .

### 4. CODIFICACIÓN DE LOTE Y CADUCIDAD

<b>Método de identificación del lote y la fecha de caducidad</b>	El lote es un número consecutivo único e irrepetible
<b>Método de identificación de la fecha de caducidad</b>	La caducidad se indica con 8 dígitos: DD / MM / AAAA

### 5. ENVASE Y EMBALAJE





<b>Material y tipo de envase primario</b>	Bolsa termoencogible al vacío
<b>Material y tipo de envase secundario</b>	Caja suajada de papel kraft

### 6. PROCESO

<b>Condiciones de cocción</b>	5 a 6 horas hasta alcanzar 70°C
<b>Condiciones de enfriamiento</b>	Cuarto frío intenso (-20 ± 2 °C) (Velocidad:10 m/s) 3 horas Cuarto de enfriamiento de moldes (2 ± 2 °C) 18 horas

### 7. PARÁMETROS DE CALIDAD





Parámetros sensoriales		
Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Panel sensorial	Firme, corteza exterior más oscura
Color	Panel sensorial	Gama de pantone 571E1A, 4A130C, 3B0E16
Olor	Panel sensorial	Ahumado natural
Sabor	Panel sensorial	Notas a carne de res
Textura	Panel sensorial	Suave, ligeramente más firme resistencia a la masticación den alguna porción de la rebanada

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>BEEF BRISKET PIEZA</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: BBRSAM	Revisión: 03	Página 3 de 5
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Junio 2025

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

Parámetros microbiológicos		
Parámetro	Método de Prueba	Especificación en punto de venta
Mesófilos aerobios	NOM-092-SSA1-1994	Max 10,000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	NOM-210-SSA1-2002	< 10 NMP/g
<i>Escherichia coli</i> O1557:H7	NOM-210-SSA1-2002	Ausente en 25g
<i>Listeria monocytogenes</i>	NOM-210-SSA1-2002	Ausente en 25g
<i>Salmonella spp</i>	NOM-210-SSA1-2002	Ausente en 25g





Especificación de materia extraña		
Parámetro	Método de Prueba	Especificación
Inspección de materia extraña	Verificación con detector de metales	Exento de materia extraña
	Acero inoxidable	4.0mm
	Ferroso	3.0mm
	No ferroso	3.5mm
	Verificación visual	Astillas de hueso máx. 7 mm
	NOM-213-SSA1-200202	

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>BEEF BRISKET PIEZA</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: BBRSAM	Revisión: 03	Página 4 de 5
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Junio 2025

## 8. COMPOSICIÓN

Ingredientes	Máximo	Mínimo
Brisket de res	90%	80%
Agua	10%	8%
Sal yodada	0.3%	0.1%
Proteína de soya	0.3%	0.2%
Fosfato de sodio	0.07%	0.05%
Eritorbato de sodio	0.5%	0.2%
Humo líquido	0.02%	0.04%
Ahumado natural	--	---

Información nutricional	Declaración nutrimental por 100g	
	Contenido energético	153kcal/641Kj
	Proteína	22.3g
	Grasas totales	6.1g
	Grasas saturadas	0g
	Grasas trans	0mg
	Hidratos de carbono disponibles	2.1g
	Azúcares	0g
	Azúcares añadidos	0g
	Fibra dietética	0g
	Sodio	1220mg
	CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE	3,366kcal/14,102Kj

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>BEEF BRISKET PIEZA</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: BBR SAM	Revisión: 03	Página 5 de 5
Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño		Última actualización: Junio 2025

## 9. DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS E INGREDIENTES HIPERSENSIBLES

Alérgenos / hipersensibles	Presente como ingrediente en el producto	Presente en la línea de producción
Cereales que contienen gluten: trigo, centeno, cebada, avena, espelta o sus cepas híbridas y productos de éstos	NO	NO
Crustáceos y sus productos	NO	NO
Huevo y productos de los huevos	NO	NO
Pescado y productos pesqueros	NO	NO
Cacahuete y sus productos	NO	NO
Soya y sus productos (excepto el aceite de soya)	SI	SI
Leche y productos lácteos (incluida la lactosa)	NO	SI
Nueces de árboles y sus derivados	NO	NO
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o más	NO	NO
<b>Este producto contiene soya y puede contener leche</b>		

## 10. COMENTARIOS

Indicaciones, comentarios o recomendaciones al cliente
Mantenga en refrigeración en todo momento, incluido el transporte (entre 0 - 4°C) .
Guarde el producto no consumido en un recipiente hermético protegido de la luz y consumir en los próximos días.
Producto listo para consumo

**Nota: Este documento no tiene vigencia, en caso de cambio de formulación, cambio especificaciones o indicaciones en la normatividad, se harán las actualizaciones que correspondan.**