



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM

FICHA TÉCNICA
BEEF BRISKET PIEZA



Código del producto: BBRSAM

Revisión: 03

Página 1 de 5

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

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 FICHA TÉCNICA BEEF BRISKET PIEZA | | |
|  |  |  | |
| 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

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

4. CODIFICACIÓN DE LOTE Y CADUCIDAD

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

5. ENVASE Y EMBALAJE

| | |
|---|-------------------------------|
| Material y tipo de envase primario | Bolsa termoencogible al vacío |
| Material y tipo de envase secundario | Caja suajada de papel kraft |

6. PROCESO

| | |
|------------------------------------|---|
| Condiciones de cocción | 5 a 6 horas hasta alcanzar 70°C |
| Condiciones de enfriamiento | 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

FICHA TÉCNICA BEEF BRISKET PIEZA



Código del producto: BBRSAM

Revisión: 03

Página 3 de 5

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

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 O1557:H7</i> | 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 Acero inoxidable Ferroso No ferroso Verificación visual NOM-213-SSA1-200202 | Exento de materia extraña 4.0mm 3.0mm 3.5mm Astillas de hueso máx. 7 mm |



INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM

FICHA TÉCNICA BEEF BRISKET PIEZA



Código del producto: BBRSAM

Revisión: 03

Página 4 de 5

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

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 nutrimental

| 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

FICHA TÉCNICA BEEF BRISKET PIEZA



Código del producto: BBRSAM

Revisión: 03

Página 5 de 5

Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro

Última actualización:

Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño

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 |
| Cacahuate 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 |

Este producto contiene soya y puede contener leche

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 de especificaciones o indicaciones en la normatividad, se harán las actualizaciones que correspondan.