









| | | | |
|---|-----------------------------------|--------------|------------------------------------|
|  | INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM | | |
| | FICHA TÉCNICA ROAST BEEF PIEZA | | |
| <div></div> | | | |
| Código del producto: RBESAM | | Revisión: 03 | Página 1 de 5 |
| Elaboró: L.N. Daniela Samperio Niembro Aprobó: Q.F.B. Francisco Macal Niño | | | Última actualización: Mayo 2025 |

1. ANEXO FOTOGRÁFICO



2. INFORMACIÓN GENERAL

| | |
|--------------|--|
| Marca | SAMPER |
| Presentación | Pieza de 2.5 a 3.5 kg |
| Origen | Nacional |
| Especie | Res |
| Tipo | Cocido |
| Descripción | Producto elaborado con carne de res magra, corte Gooseneck, curado, cocido y envasado al vacío |

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

6. PARÁMETROS DE CALIDAD

| Parámetros sensoriales | | |
|------------------------|------------------|----------------------------------|
| Atributo | Método de Prueba | Especificación |
| Apariencia | Panel sensorial | Firme |
| Color | Panel sensorial | Pantone 7522C con contorno negro |
| Olor | Panel sensorial | Notas cárnicas |
| Sabor | Panel sensorial | Notas a carne de res |
| Textura | Panel sensorial | Firme |

| 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 |





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

| 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>Listeria monocytogenes</i> | NOM-210-SSA1-2002 | Ausente en 25g |
| <i>Salmonella spp</i> | NOM-210-SSA1-2002 | Ausente en 25g |
| <i>Escherichia coli</i> O1557:H7 | NOM-210-SSA1-2002 | Ausente en 25g |

| 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 máx. 7 mm |

7. COMPOSICIÓN





| | |
|--------------|---|
| Ingredientes | Carne de res, agua, proteína aislada de soya, sal yodada, lactato de sodio, especias, fosfato de sodio, eritorbato de sodio, glutamato monosódico y ácido carmínico |
|--------------|---|

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

| 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 | 1,220mg |
| | CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE | 3,825kcal/16,025Kj |

8. 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 |
| Este producto contiene soya y puede contener leche | | |

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

9. 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.