




	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SALAMI MILANO MADURADO REBANADO</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: R SMISAM	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	Paquete de 1.0 kg
Origen	Nacional
Especie	Cerdo
Tipo	Cocido fermentado
Descripción	Producto elaborado con carne y grasa de cerdo, troceado, embutido, madurado por vía fermentativa, rebanado y empacado con atmósfera modificada

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SALAMI MILANO MADURADO REBANADO</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: R SMISAM	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

<b>Condiciones de almacenaje</b>	Si el producto se mantiene <b>refrigerado</b> , tiene una vida útil a partir de la fecha de rebanado de <b>90 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>	Película coextruida termoformada envasada con atmósfera modificada
---	--

### 6. PARÁMETROS DE CALIDAD

Parámetros sensoriales		
Atributo	Método de Prueba	Especificación
Apariencia	Panel sensorial	Firme
Color	Panel sensorial	Mosaico con puntos claros de grasa y puntos oscuros de pimienta
Olor	Panel sensorial	Carne de cerdo
Sabor	Panel sensorial	Carne de cerdo
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	4.4-5.3





	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SALAMI MILANO MADURADO REBANADO</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: R SMISAM	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
Mesófilos aerobios	NOM-092-SSA1-1994	10,000 UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	NMX-F-317-S-1978	< 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>Staphylococcus aureus</i>	NOM-210-SSA1-2002	< 100 UFC/g

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

<b>Ingredientes</b>	Carne de cerdo, grasa de cerdo, sal yodada, proteína de soya, proteína láctea, dextrosa, lactato de sodio, fosfato de sodio, especias, nuez moscada, eritorbato de sodio, cultivos lácticos, nitrito de sodio y nitrato de sodio
---------------------	--

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SALAMI MILANO MADURADO REBANADO</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: R SMISAM	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	410kcal/1,715Kj
	Proteína	21.1g
	Grasas totales	35.5g
	Grasas saturadas	9.6g
	Grasas trans	0mg
	Hidratos de carbono disponibles	1.5g
	Azúcares	0.8g
	Azúcares añadidos	0g
	Fibra dietética	0.13g
	Sodio	1,800mg
	CONTENIDO ENERGÉTICO POR ENVASE	4,100kcal/17,150Kj

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)	SI	SI
Nueces de árboles y sus derivados	NO	NO
Sulfito en concentraciones de 10mg/kg o más	NO	NO
Este producto contiene leche y soya		

	INDUSTRIAS ALIMENTICIAS SAM	
	<b>FICHA TÉCNICA</b> <b>SALAMI MILANO MADURADO REBANADO</b>	
<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;">    </div>		
Código del producto: R SMISAM	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 y 4°C)
Guarde el producto no consumido en un recipiente hermético protegido de la luz y consumir en los próximos días.
Producto listo para su 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.**