

EST. 1932

SOLVIC FOODS

FICHA TÉCNICA PÚBLICA · PROVISIONAL

BUTIFARRA HABAS BLANCA

SOLVIC GLOBAL FOODS S.L.U. · CIF B93833861 · N° RGSEAA 26.014619/B

C/ Cerámica, 4, Nau 1 · Pol. Ind. Sud-Magarola, 08292 Esparreguera (Barcelona) · España · Tel. (+34) 93 409 33 33 ·  
croquetlab@solvicfoods.com · www.solvicfoods.com

| CÓDIGO FT                                              |  | FT-ATA-BUT-003-RFI                                                                                                                                    |  | REVISIÓN                                                            |  | Rev. 02                  |  | F. EDICIÓN                                                                                                                          |  | 16/10/2026                               |  | ESTADO |  | Pública provisional                  |  |          |  |         |  |
|--------------------------------------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|---------------------------------------------------------------------|--|--------------------------|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------------------------------------------|--|--------|--|--------------------------------------|--|----------|--|---------|--|
| 01 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO                         |  |                                                                                                                                                       |  |                                                                     |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Denominación comercial                                 |  | Butifarra habas blanca                                                                                                                                |  |                                                                     |  | Denominación legal       |  | Butifarra habas blanca                                                                                                              |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| ID producto                                            |  | ATA-BUT-003                                                                                                                                           |  |                                                                     |  | Familia / categoría      |  | Atados / Butifarras                                                                                                                 |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Código base producto                                   |  | ATA-BUT-003                                                                                                                                           |  |                                                                     |  | SKU / variantes          |  | ATA-BUT-003-RFI-VA                                                                                                                  |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Marca                                                  |  | SOLVIC                                                                                                                                                |  |                                                                     |  | Formato                  |  | Bolsa PA/PE; 0,5 kg                                                                                                                 |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Referencia interna unidad                              |  | INT-U-ATA-BUT-003-RFI-VA                                                                                                                              |  |                                                                     |  | Referencia interna caja  |  | INT-C-ATA-BUT-003-RFI-VA                                                                                                            |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Descripción                                            |  | Butifarra habas blanca. Producto refrigerado.                                                                                                         |  |                                                                     |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| FOTOGRAFÍAS · Consulta en web                          |  |                                                                                                                                                       |  |                                                                     |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Fotografías: consultar web corporativa · www.solvic.es |  |                                                                                                                                                       |  |                                                                     |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| 02 COMPOSICIÓN ESTIMADA · no es receta de fabricación  |  |                                                                                                                                                       |  |                                                                     |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Ingrediente / grupo (desglose en Modelo)               |  |                                                                                                                                                       |  | % receta                                                            |  | Cantidad                 |  | Ud.                                                                                                                                 |  | Ingrediente / grupo (desglose en Modelo) |  |        |  | % receta                             |  | Cantidad |  | Ud.     |  |
| Magro de cerdo                                         |  |                                                                                                                                                       |  | 45.0%                                                               |  | 225.0                    |  | g                                                                                                                                   |  | PROTEÍNA DE LECHE / caseinato            |  |        |  | 2.0%                                 |  | 10.0     |  | g       |  |
| Papada / grasa de cerdo                                |  |                                                                                                                                                       |  | 25.0%                                                               |  | 125.0                    |  | g                                                                                                                                   |  | Sal                                      |  |        |  | 1.6%                                 |  | 8.0      |  | g       |  |
| CLARA DE HUEVO                                         |  |                                                                                                                                                       |  | 10.0%                                                               |  | 50.0                     |  | g                                                                                                                                   |  | Preparado tecnológico agrupado           |  |        |  | 0.6%                                 |  | 3.0      |  | g       |  |
| Agua de proceso (hipótesis)                            |  |                                                                                                                                                       |  | 6.4%                                                                |  | 32.0                     |  | g                                                                                                                                   |  | Especias / aromas                        |  |        |  | 0.4%                                 |  | 2.0      |  | g       |  |
| Almidón / fécula                                       |  |                                                                                                                                                       |  | 5.0%                                                                |  | 25.0                     |  | g                                                                                                                                   |  | —                                        |  |        |  | —                                    |  | 0.0      |  | —       |  |
| Sangre de cerdo                                        |  |                                                                                                                                                       |  | 4.0%                                                                |  | 20.0                     |  | g                                                                                                                                   |  | —                                        |  |        |  | —                                    |  | 0.0      |  | —       |  |
| SUBTOTAL COLUMNA 1                                     |  |                                                                                                                                                       |  | 95.4%                                                               |  | 477.0 g                  |  | TOTAL RECETA ESTIMADA                                                                                                               |  |                                          |  |        |  |                                      |  | 100.0%   |  | 500.0 g |  |
| Ingredientes compuestos                                |  | Subcomposición original y coeficientes de los ingredientes: ver «Origen y fuentes» y «Modelo». Preparados agrupados; dosis de aditivos no formuladas. |  |                                                                     |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| OGM                                                    |  | No se emite alegación sobre OGM                                                                                                                       |  |                                                                     |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Origen carne (Reg. UE 1337/2013)                       |  |                                                                                                                                                       |  | La procedencia real de las materias primas no se deduce del modelo. |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Ionización                                             |  |                                                                                                                                                       |  | No se emite alegación sobre ionización                              |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| 03 ALÉRGENOS · Anexo II Reg. (UE) 1169/2011            |  |                                                                                                                                                       |  |                                                                     |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Nº                                                     |  | Alérgeno                                                                                                                                              |  | Contiene                                                            |  | Trazas                   |  | 04 NUTRICIÓN ESTIMADA · por 100 g                                                                                                   |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| 1                                                      |  | Cereales con gluten*                                                                                                                                  |  | ✓ ▼                                                                 |  | NC ▼                     |  | Parámetro                                                                                                                           |  | 100 g                                    |  | Ud.    |  | % IR*                                |  |          |  |         |  |
| 2                                                      |  | Crustáceos                                                                                                                                            |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | Valor energético                                                                                                                    |  | 1131                                     |  | kJ     |  | 13%                                  |  |          |  |         |  |
| 3                                                      |  | Huevos                                                                                                                                                |  | ✓ ▼                                                                 |  | NC ▼                     |  | Valor energético                                                                                                                    |  | 272.53                                   |  | kcal   |  | 14%                                  |  |          |  |         |  |
| 4                                                      |  | Pescado                                                                                                                                               |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | Grasas                                                                                                                              |  | 21.72                                    |  | g      |  | 31%                                  |  |          |  |         |  |
| 5                                                      |  | Cacahuetes                                                                                                                                            |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | de las cuales saturadas                                                                                                             |  | 7.91                                     |  | g      |  | 40%                                  |  |          |  |         |  |
| 6                                                      |  | Soja                                                                                                                                                  |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | Hidratos de carbono                                                                                                                 |  | 4.68                                     |  | g      |  | 2%                                   |  |          |  |         |  |
| 7                                                      |  | Leche (incl. lactosa)                                                                                                                                 |  | ✓ ▼                                                                 |  | NC ▼                     |  | de los cuales azúcares                                                                                                              |  | 0.16                                     |  | g      |  | 0%                                   |  |          |  |         |  |
| 8                                                      |  | Frutos de cáscara**                                                                                                                                   |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | Fibra alimentaria                                                                                                                   |  | 0.12                                     |  | g      |  | —                                    |  |          |  |         |  |
| 9                                                      |  | Apio                                                                                                                                                  |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | Proteínas                                                                                                                           |  | 14.53                                    |  | g      |  | 29%                                  |  |          |  |         |  |
| 10                                                     |  | Mostaza                                                                                                                                               |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | Sal                                                                                                                                 |  | 1.76                                     |  | g      |  | 29%                                  |  |          |  |         |  |
| 11                                                     |  | Granos de sésamo                                                                                                                                      |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | Nutrición calculada desde la receta hipotética. Energía: factores 9/4/4/2 kcal y 37/17/17/8 kJ. No son datos aptos para etiquetado. |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| 12                                                     |  | Dióxido de azufre y sulfitos***                                                                                                                       |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | Físico-químicos                                                                                                                     |  | Valor                                    |  | Ud.    |  | Método / obs.                        |  |          |  |         |  |
| 13                                                     |  | Altramuces                                                                                                                                            |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | Agua y otros (balance)                                                                                                              |  | 57.2%                                    |  | %      |  | Fracción residual; no humedad medida |  |          |  |         |  |
| 14                                                     |  | Moluscos                                                                                                                                              |  | NC ▼                                                                |  | NC ▼                     |  | pH                                                                                                                                  |  | Ensayo instrumental                      |  | —      |  | El modelo no calcula pH              |  |          |  |         |  |
|                                                        |  |                                                                                                                                                       |  |                                                                     |  |                          |  | Actividad de agua (aw)                                                                                                              |  | Ensayo instrumental                      |  | —      |  | El modelo no calcula aw              |  |          |  |         |  |
|                                                        |  |                                                                                                                                                       |  |                                                                     |  |                          |  | Tª expedición                                                                                                                       |  | 4                                        |  | °C     |  | Consigna logística asumida           |  |          |  |         |  |
| Declaración de alérgenos                               |  | Cereales con gluten, Huevos, Leche                                                                                                                    |  |                                                                     |  | Puede contener trazas de |  | Trazas no evaluadas                                                                                                                 |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |
| Contaminación cruzada / observaciones                  |  | Presencias de origen y de ingredientes del modelo. Las trazas requieren evaluación de la planta; el cálculo no acredita ausencia de alérgenos.        |  |                                                                     |  |                          |  |                                                                                                                                     |  |                                          |  |        |  |                                      |  |          |  |         |  |

\* Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus híbridos.

\*\* Almondras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamia

\*\*\* > 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>.

\* Trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus híbridos.  
\*\* Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamia  
\*\*\* > 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO<sub>2</sub>.

| 05 MICROBIOLOGÍA · criterios de origen |                     |         |                              | 06 ORGANOLÉPTICAS Y PROCESO |                                                                                                         |
|----------------------------------------|---------------------|---------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Microorganismo                         | Límite              | Unidad  | Método                       | Aspecto                     | embutido; forma y calibre por confirmar                                                                 |
| Aerobios mesófilos 30 °C               | ≤ 1×10 <sup>5</sup> | ufc/g   | ISO 4833:2003                | Color                       | color propio de la mezcla declarada                                                                     |
| E. coli β-glucuronidasa +              | Ausencia            | ufc/g   | ISO 16649-2:2001             | Olor                        | aroma propio de la mezcla declarada                                                                     |
| Estafilococos coagulasa +              | Ausencia            | ufc/g   | ISO 6888-1:1999 / Amd 1:2003 | Sabor                       | sabor propio de la mezcla declarada                                                                     |
| Clostridios sulfito-reductores         | Ausencia            | ufc/g   | T.S.N.                       | Textura                     | masa ligada; firmeza por comprobar                                                                      |
| Salmonella spp.                        | Ausencia            | en 25 g | ISO 6579:2003                | Sistema de envasado         | Envasado al vacío                                                                                       |
| Listeria monocytogenes                 | Según categoría     | ufc/g   | Plan APPCC                   | Observaciones               | Receta, nutrición y logística estimadas. No se modifican los datos de seguridad para cuadrar el modelo. |

Límites de las fichas antiguas, mostrados como referencia documental; no son resultados de ensayo. El modelo no acredita cumplimiento microbiológico ni fija un criterio universal de Listeria.

| 07 TRATAMIENTOS TECNOLÓGICOS APLICADOS · marque los que correspondan |                                               |                                                     |                                                       |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sin tratamiento (crudo)                     | <input type="checkbox"/> Asado / horneado     | <input type="checkbox"/> Deshidratación / secado    | <input type="checkbox"/> Refrigeración                |
| <input type="checkbox"/> Picado / troceado                           | <input type="checkbox"/> Fritura / prefritura | <input type="checkbox"/> Pasteurización             | <input type="checkbox"/> Congelación                  |
| <input checked="" type="checkbox"/> Amasado / mezclado               | <input type="checkbox"/> Ahumado              | <input type="checkbox"/> Pasteurización en envase   | <input type="checkbox"/> Ultracongelación (IQF)       |
| <input checked="" type="checkbox"/> Embutido                         | <input type="checkbox"/> Curado / maduración  | <input type="checkbox"/> Esterilización (autoclave) | <input checked="" type="checkbox"/> Envasado al vacío |
| <input type="checkbox"/> Escaldado                                   | <input type="checkbox"/> Salazón              | <input type="checkbox"/> Tratamiento UHT            | <input type="checkbox"/> Atmósfera modificada (MAP)   |
| <input checked="" type="checkbox"/> Cocción                          | <input type="checkbox"/> Marinado / adobado   | <input type="checkbox"/> Altas presiones (HPP)      | <input type="checkbox"/> Otro: _____                  |
| <input type="checkbox"/> Cocción al vacío (sous-vide)                | <input type="checkbox"/> Fermentación         | <input type="checkbox"/> Abatimiento de temperatura |                                                       |
| Descripción del proceso / parámetros (T°, tiempo)                    |                                               | Amasado, embutido, cocción.                         |                                                       |

| 08 CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL Y USO |                                                                                                                             |         |                                 | 09 EMBALAJE ESTIMADO Y PALETIZACIÓN |                                     |                       |                    |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|---------------------------------|-------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|--------------------|
| Conservación                     | Mantener entre 1 °C y 5 °C.                                                                                                 |         |                                 | Envase primario                     | Bolsa PA/PE                         |                       |                    |
| Tipo de fecha                    | Fecha de caducidad                                                                                                          |         |                                 | Embalaje secundario                 | Caja de cartón; 12 envases de venta |                       |                    |
| Vida útil                        | 30 días.                                                                                                                    | Abierto | Según evaluación del fabricante | Materiales en contacto              | PA/PE (modelo)                      |                       |                    |
| Transporte                       | mantener entre 1 °c y 5 °c durante el transporte                                                                            |         |                                 | Peso neto ud. (g)                   | 500                                 | Unidades / caja       | 12                 |
| Destino / población              | Consumidor final.                                                                                                           |         |                                 | Peso neto caja (kg)                 | 6.00                                | Dimensiones (mm)      | 400 × 300 × 200    |
| Modo de preparación              | A temperatura ambiente.                                                                                                     |         |                                 | Cajas / capa                        | 8                                   | Capas / palet         | 8                  |
| Identificación / lote            | Número de lote de fabricación, fecha de fabricación y fecha de caducidad.                                                   |         |                                 | Cajas / palet                       | 64                                  | Tipo de palet         | Europeo (1200x800) |
| Observaciones conservación       | Aplicar condiciones de conservación y etiquetado del lote. Los tiempos tras apertura no se extrapolan de otros fabricantes. |         |                                 | Peso bruto caja (kg)                | 6.44                                | Unidades / palet      | 768                |
|                                  |                                                                                                                             |         |                                 | Peso neto palet (kg)                | 384.00                              | Peso bruto palet (kg) | 437.5              |
|                                  |                                                                                                                             |         |                                 | Altura palet (mm)                   | 1744                                | Remontable            | No (diseño) ▼      |

Información orientativa. Composición, valores nutricionales y datos de embalaje estimados, sujetos a variación. Los valores estimados no sustituyen los datos validados del producto ni son aptos para etiquetado.

| Elaborado por         |                                                                              | Revisado por |  | Aprobado por (Calidad) |  |
|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------|--------------|--|------------------------|--|
| Nombre                |                                                                              | Nombre       |  | Nombre                 |  |
| Cargo                 |                                                                              | Cargo        |  | Cargo                  |  |
| Fecha                 |                                                                              | Fecha        |  | Fecha                  |  |
| Firma                 |                                                                              | Firma        |  | Firma                  |  |
| Motivo de la revisión | Edición pública provisional. Información orientativa sujeta a actualización. |              |  |                        |  |

DOCUMENTO PÚBLICO Y PROVISIONAL. La información contenida en esta ficha tiene carácter orientativo y puede variar según la formulación, el formato, el proceso o las actualizaciones del producto. Incluye valores estimados y no constituye la ficha técnica definitiva validada. Para solicitar la ficha técnica vigente y validada, contacte con el equipo de SOLVIC GLOBAL FOODS: croquetlab@solvicfoods.com · (+34) 93 409 33 33.