

EST. 1932

SOLVIC FOODS

FICHA TÉCNICA PÚBLICA · PROVISIONAL

BUTIFARRA HABAS NEGRA

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-004-RFI		REVISIÓN		Rev. 02		F. EDICIÓN		16/10/2026		ESTADO		Pública provisional					
01 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO																			
Denominación comercial				Butifarra habas negra				Denominación legal				Butifarra habas negra							
ID producto				ATA-BUT-004				Familia / categoría				Atados / Butifarras							
Código base producto				ATA-BUT-004				SKU / variantes				ATA-BUT-004-RFI-VA							
Marca				SOLVIC				Formato				Bolsa PA/PE; 0,5 kg							
Referencia interna unidad				INT-U-ATA-BUT-004-RFI-VA				Referencia interna caja				INT-C-ATA-BUT-004-RFI-VA							
Descripción				Butifarra habas negra. 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				35.0%		175.0		g		Hidrolizado de proteínas				1.0%		5.0		g	
Papada / grasa de cerdo				30.0%		150.0		g		Preparado tecnológico agrupado				1.0%		5.0		g	
Sangre de cerdo				25.0%		125.0		g		Especias / aromas				0.5%		2.5		g	
Agua de proceso (hipótesis)				5.0%		25.0		g		—				—		0.0		—	
Sal				1.5%		7.5		g		—				—		0.0		—	
Azúcares / dextrosa				1.0%		5.0		g		—				—		0.0		—	
SUBTOTAL COLUMNA 1				97.5%		487.5 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.												Origen carne (Reg. UE 1337/2013)		La procedencia real de las materias primas no se deduce del modelo.	
OGM				No se emite alegación sobre OGM												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		1153		kJ		14%					
3		Huevos		NC ▾		NC ▾		Valor energético		278.32		kcal		14%					
4		Pescado		NC ▾		NC ▾		Grasas		23.80		g		34%					
5		Cacahuetes		NC ▾		NC ▾		de las cuales saturadas		8.71		g		44%					
6		Soja		NC ▾		NC ▾		Hidratos de carbono		1.20		g		0%					
7		Leche (incl. lactosa)		NC ▾		NC ▾		de los cuales azúcares		1.02		g		1%					
8		Frutos de cáscara**		NC ▾		NC ▾		Fibra alimentaria		0.15		g		—					
9		Apio		NC ▾		NC ▾		Proteínas		14.76		g		30%					
10		Mostaza		NC ▾		NC ▾		Sal		1.68		g		28%					
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)		58.4%		%		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				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.
** Almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de Brasil, pistachos, macadamia
*** > 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO₂.

* 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 SO₂.

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 ⁵	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			
☐ Sin tratamiento (crudo)	☐ Asado / horneado	☐ Deshidratación / secado	☐ Refrigeración
☐ Picado / troceado	☐ Fritura / prefritura	☐ Pasteurización	☐ Congelación
☒ Amasado / mezclado	☐ Ahumado	☐ Pasteurización en envase	☐ Ultracongelación (IQF)
☒ Embutido	☐ Curado / maduración	☐ Esterilización (autoclave)	☒ Envasado al vacío
☐ Escaldado	☐ Salazón	☐ Tratamiento UHT	☐ Atmósfera modificada (MAP)
☒ Cocción	☐ Marinado / adobado	☐ Altas presiones (HPP)	☐ Otro: _____
☐ Cocción al vacío (sous-vide)	☐ Fermentación	☐ 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.