

EST. 1932

SOLVIC FOODS

FICHA TÉCNICA PÚBLICA · PROVISIONAL

BUTIFARRA FRESCA DE POLLO

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-LON-008-RFI		REVISIÓN		Rev. 02		F. EDICIÓN		16/10/2026		ESTADO		Pública provisional					
01 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO																			
Denominación comercial		Butifarra fresca de pollo				Denominación legal		Butifarra fresca de pollo											
ID producto		ATA-LON-008				Familia / categoría		Atados / Longanizas											
Código base producto		ATA-LON-008				SKU / variantes		ATA-LON-008-RFI-1P8K											
Marca		SOLVIC				Formato		Bandeja PP; 1.8 kg											
Referencia interna unidad		INT-U-ATA-LON-008-RFI-1P8K				Referencia interna caja		INT-C-ATA-LON-008-RFI-1P8K											
Descripción		Butifarra fresca de pollo. 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.	
Carne de pollo				88.0%		1584.0		g		Azúcares / dextrosa				0.5%		9.0		g	
Agua de proceso (hipótesis)				6.0%		108.0		g		Especias / aromas				0.3%		5.4		g	
Almidón / fécula				2.0%		36.0		g		Preparado tecnológico agrupado				0.3%		5.4		g	
Sal				1.4%		25.2		g		—				—		0.0		—	
Fibra vegetal				1.0%		18.0		g		—				—		0.0		—	
LACTOSA				0.5%		9.0		g		—				—		0.0		—	
SUBTOTAL COLUMNA 1				98.9%		1780.2 g		TOTAL RECETA ESTIMADA								100.0%		1800.0 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																	
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		613		kJ		7%					
3		Huevos		NC ▾		NC ▾		Valor energético		145.97		kcal		7%					
4		Pescado		NC ▾		NC ▾		Grasas		5.31		g		8%					
5		Cacahuetes		NC ▾		NC ▾		de las cuales saturadas		1.41		g		7%					
6		Soja		NC ▾		NC ▾		Hidratos de carbono		2.87		g		1%					
7		Leche (incl. lactosa)		✓ ▾		NC ▾		de los cuales azúcares		1.01		g		1%					
8		Frutos de cáscara**		NC ▾		NC ▾		Fibra alimentaria		1.04		g		—					
9		Apio		NC ▾		NC ▾		Proteínas		21.16		g		42%					
10		Mostaza		NC ▾		NC ▾		Sal		1.53		g		26%					
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)		68.1%		%		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		Leche						Puede contener trazas de		Cereales con gluten									
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.

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	Atmósfera modificada (MAP)
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)		Las materias primas son producto acabado; los tratamientos empleados son manuales.					

08 CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL Y USO				09 EMBALAJE ESTIMADO Y PALETIZACIÓN			
Conservación	Mantener entre 3 y 5 °C.			Envase primario	Bandeja PP		
Tipo de fecha	Fecha de caducidad			Embalaje secundario	Caja de cartón; 6 envases de venta		
Vida útil	10 días.	Abierto	Según evaluación del fabricante	Materiales en contacto	PP + tapa PET/PP (modelo)		
Transporte	mantener entre 3 y 5 °c durante el transporte			Peso neto ud. (g)	1,800	Unidades / caja	6
Destino / población	Consumidor final.			Peso neto caja (kg)	10.80	Dimensiones (mm)	600 × 400 × 280
Modo de preparación	freír a la plancha.			Cajas / capa	4	Capas / palet	5
Identificación / lote	Número de lote de fabricación, fecha de fabricación y fecha de caducidad.			Cajas / palet	20	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)	11.86	Unidades / palet	120
				Peso neto palet (kg)	216.00	Peso bruto palet (kg)	262.6
				Altura palet (mm)	1544	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.