

EST. 1932

SOLVIC FOODS

FICHA TÉCNICA PÚBLICA · PROVISIONAL

MORCILLAS DE ARROZ

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-MOR-001-RFI	REVISIÓN	Rev. 02	F. EDICIÓN	16/10/2026	ESTADO	Pública provisional
-----------	--------------------	----------	---------	------------	------------	--------	---------------------

01 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial	Morcillas de arroz	Denominación legal	Morcillas de arroz
ID producto	ATA-MOR-001	Familia / categoría	Atados / Morcillas
Código base producto	ATA-MOR-001	SKU / variantes	ATA-MOR-001-RFI-1P8K
Marca	SOLVIC	Formato	Bandeja PP; 1.8 kg
Referencia interna unidad	INT-U-ATA-MOR-001-RFI-1P8K	Referencia interna caja	INT-C-ATA-MOR-001-RFI-1P8K
Descripción	Morcillas de arroz. 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.
Arroz cocido	40.0%	720.0	g	Almidón / fécula	3.0%	54.0	g
Papada / grasa de cerdo	14.5%	261.0	g	Sal	1.5%	27.0	g
Sangre de cerdo	13.0%	234.0	g	Pan rallado de TRIGO	1.0%	18.0	g
Magro de cerdo	12.0%	216.0	g	PROTEÍNA DE LECHE / caseinato	0.5%	9.0	g
Cebolla	10.0%	180.0	g	Especias / aromas	0.5%	9.0	g
Piñones	3.0%	54.0	g	Fibra vegetal; Azúcares / dextrosa; Preparado tecnológico agrupado	1.0%	18.0	g
SUBTOTAL COLUMNA 1	92.5%	1665.0 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.			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

N°	Alérgeno	Contiene	Trazas
1	Cereales con gluten*	✓	NC
2	Crustáceos	NC	NC
3	Huevos	NC	NC
4	Pescado	NC	NC
5	Cacahuetes	NC	NC
6	Soja	NC	NC
7	Leche (incl. lactosa)	✓	NC
8	Frutos de cáscara**	NC	NC
9	Apio	NC	NC
10	Mostaza	NC	NC
11	Granos de sésamo	NC	NC
12	Dióxido de azufre y sulfitos***	NC	NC
13	Altramuces	NC	NC
14	Moluscos	NC	NC

* 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.

04 NUTRICIÓN ESTIMADA · por 100 g

Parámetro	100 g	Ud.	% IR*
Valor energético	904	kJ	11%
Valor energético	216.77	kcal	11%
Grasas	13.16	g	19%
de las cuales saturadas	4.21	g	21%
Hidratos de carbono	15.98	g	6%
de los cuales azúcares	0.97	g	1%
Fibra alimentaria	1.01	g	–
Proteínas	8.11	g	16%
Sal	1.59	g	26%

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.

Físico-químicos	Valor	Ud.	Método / obs.
Agua y otros (balance)	60.2%	%	Fracción residual; no humedad medida
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, Leche

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.

Puede contener trazas de

Trazas no evaluadas

Información orientativa con valores estimados. Solicite la FT vigente y validada al equipo de SOLVIC.

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)		Amasado, embutido, cocción.	

08 CONSERVACIÓN, VIDA ÚTIL Y USO				09 EMBALAJE ESTIMADO Y PALETIZACIÓN			
Conservación	Mantener entre 1 °C y 5 °C.			Envase primario	Bandeja PP		
Tipo de fecha	Fecha de caducidad			Embalaje secundario	Caja de cartón; 6 envases de venta		
Vida útil	15 días.	Abierto	Según evaluación del fabricante	Materiales en contacto	PP + tapa PET/PP (modelo)		
Transporte	mantener entre 1 °c 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 en aceite caliente.			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.