

EST. 1932

SOLVIC FOODS

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-004-RFI

REVISIÓN

Rev. 02

F. EDICIÓN

16/10/2026

ESTADO

Pública provisional

01 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

Denominación comercial

Morcillas de cebolla y piñones

ID producto

ATA-MOR-004

Código base producto

ATA-MOR-004

Marca

SOLVIC

Referencia interna unidad

INT-U-ATA-MOR-004-RFI-3K

Descripción

Morcillas de cebolla y piñones. Producto refrigerado.

Denominación legal

Morcillas de cebolla y piñones

Familia / categoría

Atados / Morcillas

SKU / variantes

ATA-MOR-004-RFI-3K

Formato

Bandeja PP; 3 kg

Referencia interna caja

INT-C-ATA-MOR-004-RFI-3K

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.

Cebolla

33.0%

990.0

g

Papada / grasa de cerdo

25.0%

750.0

g

Sangre de cerdo

18.0%

540.0

g

Magro de cerdo

12.0%

360.0

g

Piñones

3.0%

90.0

g

Almidón / fécula

3.0%

90.0

g

SUBTOTAL COLUMNA 1

94.0%

2820.0 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

Ingrediente / grupo (desglose en Modelo)

% receta

Cantidad

Ud.

Pan rallado de TRIGO

2.0%

60.0

g

Sal

1.5%

45.0

g

PROTEÍNA DE LECHE / caseinato

1.0%

30.0

g

Especias / aromas

0.5%

15.0

g

Fibra vegetal

0.4%

12.0

g

Azúcares / dextrosa; Preparado tecnológico agrupado

0.6%

18.0

g

TOTAL RECETA ESTIMADA

100.0%

3000.0 g

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

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

1031

kJ

12%

Valor energético

248.50

kcal

12%

Grasas

19.94

g

28%

de las cuales saturadas

6.71

g

34%

Hidratos de carbono

7.07

g

3%

de los cuales azúcares

2.02

g

2%

Fibra alimentaria

1.28

g

–

Proteínas

9.55

g

19%

Sal

1.63

g

27%

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)

60.5%

%

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

Puede contener trazas de

Trazas no evaluadas

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.

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)	3,000	Unidades / caja	6
Destino / población	Consumidor final.			Peso neto caja (kg)	18.00	Dimensiones (mm)	600 × 400 × 330
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)	19.17	Unidades / palet	120
				Peso neto palet (kg)	360.00	Peso bruto palet (kg)	408.9
				Altura palet (mm)	1794	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.