

EST. 1932

SOLVIC FOODS

FICHA TÉCNICA PÚBLICA · PROVISIONAL

CROQUETAS DE BACALAO

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

C/ Ceràmica, 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-ELB-CRO-001-RFI		REVISIÓN		Rev. 02		F. EDICIÓN		16/10/2026		ESTADO		Pública provisional					
01 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO																			
Denominación comercial				Croquetas de bacalao				Denominación legal				Croquetas de bacalao							
ID producto				ELB-CRO-001				Familia / categoría				Elaborados / Croquetas							
Código base producto				ELB-CRO-001				SKU / variantes				ELB-CRO-001-RFI-1K							
Marca				SOLVIC				Formato				Bandeja PP; 1 kg							
Referencia interna unidad				INT-U-ELB-CRO-001-RFI-1K				Referencia interna caja				INT-C-ELB-CRO-001-RFI-1K							
Descripción				Croquetas de bacalao. 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.	
Agua de proceso (hipótesis)				30.0%		300.0		g		Fibra vegetal				3.0%		30.0		g	
BACALAO desalado				20.0%		200.0		g		PROTEÍNA DE LECHE / caseinato				2.0%		20.0		g	
Cebolla				15.0%		150.0		g		LACTOSA				1.0%		10.0		g	
Harina de TRIGO				12.0%		120.0		g		Sal				1.0%		10.0		g	
Pan rallado de TRIGO				12.0%		120.0		g		Especias / aromas				0.5%		5.0		g	
Manteca de cerdo				3.0%		30.0		g		Preparado tecnológico agrupado				0.5%		5.0		g	
SUBTOTAL COLUMNA 1				92.0%		920.0 g		TOTAL RECETA ESTIMADA								100.0%		1000.0 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		638		kJ		8%					
3		Huevos		NC		NC		Valor energético		151.81		kcal		8%					
4		Pescado		✓		NC		Grasas		3.91		g		6%					
5		Cacahuetes		NC		NC		de las cuales saturadas		1.39		g		7%					
6		Soja		NC		NC		Hidratos de carbono		18.83		g		7%					
7		Leche (incl. lactosa)		✓		NC		de los cuales azúcares		2.34		g		3%					
8		Frutos de cáscara**		NC		NC		Fibra alimentaria		4.10		g		–					
9		Apio		NC		NC		Proteínas		8.27		g		17%					
10		Mostaza		NC		NC		Sal		1.41		g		24%					
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)		63.5%		%		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, Pescado, 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 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	porción rebozada; forma por confirmar
Aerobios mesófilos 30 °C	≤ 1×10 ⁵	ufc/g	ISO 4833:2003	Color	tono propio del relleno y rebozado
E. coli β-glucuronidasa +	Ausencia	ufc/g	ISO 16649-2:2001	Olor	aroma propio de bacalao
Estafilococos coagulasa +	Ausencia	ufc/g	ISO 6888-1:1999 / Amd 1:2003	Sabor	sabor propio de bacalao
Clostridios sulfito-reductores	Ausencia	ufc/g	T.S.N.	Textura	interior ligado; cobertura crujiente tras cocinar
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, cocción, cortado, rebozado.	

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; 8 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)	1,000	Unidades / caja	8
Destino / población	Consumidor final.			Peso neto caja (kg)	8.00	Dimensiones (mm)	600 x 400 x 200
Modo de preparación	Freír en aceite caliente.			Cajas / capa	4	Capas / palet	8
Identificación / lote	Número de lote de fabricación, fecha de fabricación y fecha de caducidad.			Cajas / palet	32	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)	8.82	Unidades / palet	256
				Peso neto palet (kg)	256.00	Peso bruto palet (kg)	307.8
				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.