

CÓDIGO FT	FT-ELB-CRO-004-CON	REVISIÓN	Rev. 02	F. EDICIÓN	16/10/2026	ESTADO	Pública provisional		
01 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO									
Denominación comercial	Croquetas de jamón ibérico · congeladas en bolsas			Denominación legal	Croquetas de jamón ibérico · congeladas en bolsas				
ID producto	ELB-CRO-004			Familia / categoría	Elaborados / Croquetas				
Código base producto	ELB-CRO-004			SKU / variantes	ELB-CRO-004-CON-1K				
Marca	SOLVIC			Formato	Bolsa PA/PE; 1 kg; 27 piezas				
Referencia interna unidad	INT-U-ELB-CRO-004-CON-1K			Referencia interna caja	INT-C-ELB-CRO-004-CON-1K				
Descripción	Croquetas de jamón ibérico. Producto congelado.								
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.
LECHE DESNATADA		35.0%	350.0	g	Cebolla		6.0%	60.0	g
Harina de TRIGO		12.0%	120.0	g	Manteca de cerdo		2.0%	20.0	g
Jamón curado		10.0%	100.0	g	PROTEÍNA DE LECHE / caseinato		1.0%	10.0	g
Jamón ibérico		10.0%	100.0	g	LACTOSA		1.0%	10.0	g
Paleta de cerdo		10.0%	100.0	g	Sal		1.0%	10.0	g
Pan rallado de TRIGO		10.0%	100.0	g	Azúcares / dextrosa; Especies / aromas; Preparado tecnológico agrupado		2.0%	20.0	g
SUBTOTAL COLUMNA 1		87.0%	870.0 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.			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					04 NUTRICIÓN ESTIMADA · por 100 g				
Nº	Alérgeno	Contiene	Trazas		Parámetro	100 g	Ud.	% IR*	
1	Cereales con gluten*	✓	▼	NC ▼	Valor energético	843	kJ	10%	
2	Crustáceos	NC	▼	NC ▼	Valor energético	200.81	kcal	10%	
3	Huevos	NC	▼	NC ▼	Grasas	7.70	g	11%	
4	Pescado	NC	▼	NC ▼	de las cuales saturadas	2.77	g	14%	
5	Cacahuetes	NC	▼	NC ▼	Hidratos de carbono	19.67	g	8%	
6	Soja	NC	▼	NC ▼	de los cuales azúcares	4.69	g	5%	
7	Leche (incl. lactosa)	✓	▼	NC ▼	Fibra alimentaria	1.01	g	–	
8	Frutos de cáscara**	NC	▼	NC ▼	Proteínas	12.72	g	25%	
9	Apio	NC	▼	NC ▼	Sal	2.09	g	35%	
10	Mostaza	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.				
11	Granos de sésamo	NC	▼	NC ▼	Físico-químicos	Valor	Ud.	Método / obs.	
12	Dióxido de azufre y sulfitos***	NC	▼	NC ▼	Agua y otros (balance)	56.8%	%	Fracción residual; no humedad medida	
13	Altramuces	NC	▼	NC ▼	pH	Ensayo instrumental	–	El modelo no calcula pH	
14	Moluscos	NC	▼	NC ▼	Actividad de agua (aw)	Ensayo instrumental	–	El modelo no calcula aw	
					Tª expedición	-18	°C	Consigna logística asumida	
Declaración de alérgenos					Cereales con gluten, 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.				

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 jamón
Estafilococos coagulasa +	Ausencia	ufc/g	ISO 6888-1:1999 / Amd 1:2003	Sabor	sabor propio de jamón
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	Bolsa termosellada
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 a -18 °C			Envase primario	Bolsa PA/PE		
Tipo de fecha	Fecha de caducidad			Embalaje secundario	Caja de cartón; 8 envases de venta		
Vida útil	18 Meses	Abierto	Según evaluación del fabricante	Materiales en contacto	PA/PE (modelo)		
Transporte	mantener a -18 °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)	8.67	Unidades / palet	256
				Peso neto palet (kg)	256.00	Peso bruto palet (kg)	302.8
				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.