

EST. 1932

SOLVIC FOODS

FICHA TÉCNICA PÚBLICA · PROVISIONAL

ROLLITOS DE JAMÓN IBÉRICO CON QUESO · CONGELADOS EN BOLSA

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-WRA-003-CON | REVISIÓN | Rev. 02 | F. EDICIÓN | 16/10/2026 | ESTADO | Pública provisional |
|-----------|--------------------|----------|---------|------------|------------|--------|---------------------|

01 IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

|                           |                                                           |                         |                                                           |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------|-------------------------|-----------------------------------------------------------|
| Denominación comercial    | Rollitos de jamón ibérico con queso · congelados en bolsa | Denominación legal      | Rollitos de jamón ibérico con queso · congelados en bolsa |
| ID producto               | ELB-WRA-003                                               | Familia / categoría     | Elaborados / Wraps                                        |
| Código base producto      | ELB-WRA-003                                               | SKU / variantes         | ELB-WRA-003-CON-10U                                       |
| Marca                     | SOLVIC                                                    | Formato                 | Bolsa PA/PE; 0.9 kg; 10 piezas                            |
| Referencia interna unidad | INT-U-ELB-WRA-003-CON-10U                                 | Referencia interna caja | INT-C-ELB-WRA-003-CON-10U                                 |
| Descripción               | Rollitos de jamón ibérico con queso. 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. |
|-----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-----|------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|----------|-----|
| Base de TRIGO (harina, agua, aceite, sal, levadura) | 65.0%                                                                                                                                                 | 585.0    | g   | —                                        | —                                                                   | 0.0      | —   |
| QUESOS mozzarella y gouda                           | 25.0%                                                                                                                                                 | 225.0    | g   | —                                        | —                                                                   | 0.0      | —   |
| Jamón ibérico                                       | 10.0%                                                                                                                                                 | 90.0     | g   | —                                        | —                                                                   | 0.0      | —   |
| —                                                   | —                                                                                                                                                     | 0.0      | —   | —                                        | —                                                                   | 0.0      | —   |
| —                                                   | —                                                                                                                                                     | 0.0      | —   | —                                        | —                                                                   | 0.0      | —   |
| —                                                   | —                                                                                                                                                     | 0.0      | —   | —                                        | —                                                                   | 0.0      | —   |
| SUBTOTAL COLUMNA 1                                  | 100.0%                                                                                                                                                | 900.0 g  |     | TOTAL RECETA ESTIMADA                    | 100.0%                                                              | 900.0 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 SO<sub>2</sub>.

04 NUTRICIÓN ESTIMADA · por 100 g

| Parámetro               | 100 g  | Ud.  | % IR* |
|-------------------------|--------|------|-------|
| Valor energético        | 1281   | kJ   | 15%   |
| Valor energético        | 305.45 | kcal | 15%   |
| Grasas                  | 12.85  | g    | 18%   |
| de las cuales saturadas | 6.20   | g    | 31%   |
| Hidratos de carbono     | 32.28  | g    | 12%   |
| de los cuales azúcares  | 1.60   | g    | 2%    |
| Fibra alimentaria       | 1.95   | g    | —     |
| Proteínas               | 14.20  | g    | 28%   |
| Sal                     | 1.67   | g    | 28%   |

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) | 37.1%               | %   | 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          | -18                 | °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.

| 05 MICROBIOLOGÍA · criterios de origen |                     |         |                              | 06 ORGANOLÉPTICAS Y PROCESO |                                                                                                         |
|----------------------------------------|---------------------|---------|------------------------------|-----------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Microorganismo                         | Límite              | Unidad  | Método                       | Aspecto                     | masa enrollada con relleno declarado                                                                    |
| Aerobios mesófilos 30 °C               | ≤ 1×10 <sup>5</sup> | ufc/g   | ISO 4833:2003                | Color                       | color propio de masa y relleno                                                                          |
| E. coli β-glucuronidasa +              | Ausencia            | ufc/g   | ISO 16649-2:2001             | Olor                        | aroma propio del relleno                                                                                |
| Estafilococos coagulasa +              | Ausencia            | ufc/g   | ISO 6888-1:1999 / Amd 1:2003 | Sabor                       | sabor propio del relleno                                                                                |
| Clostridios sulfito-reductores         | Ausencia            | ufc/g   | T.S.N.                       | Textura                     | exterior flexible y relleno ligado                                                                      |
| 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 |                                               |                                                                                    |                                                     |
|----------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Sin tratamiento (crudo)                     | <input type="checkbox"/> Asado / horneado     | <input type="checkbox"/> Deshidratación / secado                                   | <input type="checkbox"/> Refrigeración              |
| <input type="checkbox"/> Picado / troceado                           | <input type="checkbox"/> Fritura / prefritura | <input type="checkbox"/> Pasteurización                                            | <input checked="" type="checkbox"/> Congelación     |
| <input type="checkbox"/> Amasado / mezclado                          | <input type="checkbox"/> Ahumado              | <input type="checkbox"/> Pasteurización en envase                                  | <input type="checkbox"/> Ultracongelación (IQF)     |
| <input type="checkbox"/> Embutido                                    | <input type="checkbox"/> Curado / maduración  | <input type="checkbox"/> Esterilización (autoclave)                                | <input type="checkbox"/> Envasado al vacío          |
| <input type="checkbox"/> Escaldado                                   | <input type="checkbox"/> Salazón              | <input type="checkbox"/> Tratamiento UHT                                           | <input type="checkbox"/> Atmósfera modificada (MAP) |
| <input type="checkbox"/> Cocción                                     | <input type="checkbox"/> Marinado / adobado   | <input type="checkbox"/> Altas presiones (HPP)                                     | <input type="checkbox"/> Otro: _____                |
| <input type="checkbox"/> Cocción al vacío (sous-vide)                | <input type="checkbox"/> Fermentación         | <input type="checkbox"/> 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 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)                   | 900                                | Unidades / caja       | 8                  |
| Destino / población              | Consumidor final.                                                                                                           |         |                                 | Peso neto caja (kg)                 | 7.20                               | Dimensiones (mm)      | 600 × 400 × 200    |
| Modo de preparación              | descongelar, al grill, plancha, microondas o freidora de aire.                                                              |         |                                 | 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)                | 7.87                               | Unidades / palet      | 256                |
|                                  |                                                                                                                             |         |                                 | Peso neto palet (kg)                | 230.40                             | Peso bruto palet (kg) | 277.2              |
|                                  |                                                                                                                             |         |                                 | 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.