

	FICHA TÉCNICA	FT-601-03 FECHA : 07/01/2025 Página 1 de 2
	SANDBALL´S POLLO AL CURRY	

Denominación comercial	Sandball´s pollo al curry.		
Descripción general	Masa esponjosa frita rellena de fritada de pollo y bacon al curry.		
Ingredientes	Harina de TRIGO , carne de pollo (18.6%), tomate frito (tomate, aceite de oliva virgen extra, azúcar, almidón modificado, sal), agua, Bacon (panceta de cerdo, agua, sal, fécula de patata, estabilizantes (trifosfatos, difosfatos, carragenanos, sorbitol, goma garrofin, goma xantana), proteína de colágeno, aromas de carnes y de humo, antioxidantes (eritorbato sódico), conservante (nitrito sódico), colorante (ácido carmínico), ahumado natural), azúcar, cebolla, aceite de girasol, NATA [NATA , proteínas de la LECHE , estabilizantes (carragenato, celulosa microcristalina, carboximetil celulosa)], HUEVO , aceite de oliva, levadura (<i>Saccharomyces Cerevisae</i>), vino blanco, pan rallado (TRIGO), brillo [agua, jarabe de glucosa, azúcar, gelificante (pectina), espesante (goma xantana), corrector de acidez (ácido cítrico)], semillas de SÉSAMO , sal, mejorante [GLUTEN de TRIGO , emulgente (ésteres cítricos de los mono y diglicéridos de ácidos grasos), dextrosa, harina de TRIGO , antioxidante (ácido ascórbico) y enzimas (TRIGO)], ajo, curry (0.15%), extracto de especias y conservadores (sorbato potásico, ácido sórbico, propionato sódico). Frito en aceite de girasol.		
Nº Registro Sanitario	26.09363/TO		
Características organolépticas	Sabor característico del producto. Sin sabores, olores, ni colores anómalos.		
Características microbiológicas	PARÁMETRO	VALOR ADMISIBLE	
	Aerobios mesófilos	1,0 x 10 ⁵ ufc/g	
	Enterobacterias lactosa positiva	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Detección de Salmonella spp	No detectado/25g	
	Staphylococcus aureus	1,0 x 10 ² ufc/g	
	Escherichia Coli β-glucoronidasa positiva	No detectado/g	
	Detección de Listeria monocytogenes	No detectado/25g	
Información nutricional	CONCEPTO	VALORES POR 100 G	
	Valor energético	950 kJ / 227 kcal	
	Grasa	9.50 g	
	De las cuales saturadas	2.20 g	
	Hidratos de carbono	26.60 g	
	De los cuales azúcares	6.80 g	
	Proteínas	8.80 g	
	Sal	1.44 g	
Declaración de alérgenos (Reglamento (UE) nº 1169/2011)	ALÉRGENOS	INGREDIENTE	*POSIBLE TRAZA
	Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados	SI	-
	Crustáceos y productos a base de crustáceos	NO	SI
	Huevos y productos a base de huevo	SI	-
	Pescado y productos a base de pescado	NO	SI
	Cacahuets y productos a base de cacahuets	NO	NO
	Soja y productos a base de soja	NO	SI
	Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	SI	-
	Frutos de cáscara, almendras, avellanas, nueces, anacardos, pacanas, nueces de brasil, castaña de Pará, pistachos o alfóncigos, nueces macadamia o nueces de Australia y productos derivados	NO	SI
	Apio y productos derivados	NO	SI
	Mostaza y productos derivados	NO	SI
	Granos de sésamo y productos a base de sésamo	SI	-
	Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones > 10 mg/kg o 10 mg/litro (expresado como SO ₂)	NO	SI
	Altramuces y productos a base de altramuces	NO	NO
	Moluscos y productos a base de moluscos	NO	SI
	* POSIBLE TRAZA, "SI" indica que no es posible evitar su presencia en el producto, debido a la existencia del peligro de contaminación cruzada en las instalaciones.		

	FICHA TÉCNICA	FT-601-03 FECHA : 07/01/2025 Página 2 de 2
	SANDBALL´S POLLO AL CURRY	

OGM	Este producto está libre de OGM por lo que no es objeto de etiquetado adicional especial dentro del ámbito de los Reglamentos (UE) 1829/2003 y 1830/2003 sobre trazabilidad y etiquetado OGM.	
Residuos contaminantes	Este producto cumple el Reglamento (UE) 2023/915 de la Comisión y sus modificaciones posteriores, relativo al contenido máximo de determinados contaminantes en los alimentos	
Condiciones de almacenamiento	Conservar en refrigeración a temperaturas entre 0 - 4 °C.	
Condiciones de transporte	El transporte se realiza en vehículos refrigerados que permiten mantener la temperatura de consigna en el producto en todo momento.	
Modo de preparación	Producto listo para el consumo	
Uso esperado	Consumir previo tratamiento culinario completo.	
Población de destino	Producto destinado a toda la población en general, excepto alérgicos. Ver cuadro declaración de alérgenos.	
Datos logísticos	Código artículo	601
	Código EAN	90000000006012
	Presentación	Bandeja polipropileno termosellada con film
	Sistema de envasado	Envasado en atmósfera protectora
	Peso neto	1,0 kg aprox.
	Medidas producto A x L x H (cm)	32,5 x 26,5 x 5,2
	Unidades por bandeja	12 unidades
	Unidades caja	8 unidades
	Temperatura conservación	Entre 0 - 4 °C
	Vida útil	25 días
Legislación aplicable	El producto cumple con la normativa y reglamentación de la UE.	

