

## FICHA TÉCNICA

### DATOS DEL PRODUCTO

**Referencia:** 071710

**Denominación comercial:** MARS® M&M's® PEANUTS COOKIE

**Denominación legal:** Galletas con trozos de chocolate cubiertos con unacapa crujiente de azúcar coloreado y cacahuetes, congelado.

**Código EAN caja:** 5056357905166

**Código EAN pack:**

**Código EAN unitario:** 8424465933710

### INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

#### › VIDA ÚTIL

**Vida útil primaria:** 365 días

**Vida útil secundaria:** 10 días a temperatura ambiente

*\*La vida útil del producto puede variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.*

#### › INDICACIONES DE CONSERVACIÓN Y DE PREPARACIÓN

**Conservación:** Mantener a una temperatura de -18,0 °C. No volver a congelar una vez descongelado.

**Preparación:** Descongelar: 1 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cocer a: -

**Consejos de preparación recomendados:** Mantener a -18°C. Una vez descongelado no volver a congelar. Descongelar durante 30 minutos a temperatura ambiente y consumir.

*\*Los tiempos de cocción y descongelación son orientativos dependiendo de las condiciones y temperatura del local.*

#### › LISTADO DE INGREDIENTES

**Ingredientes:** Harina de TRIGO, Azúcar, M&M's® (15 %) (Azúcar, Pasta de cacao, LECHE en polvo, Lactosa (LECHE), Manteca de cacao, Almidón, Palmín, Jarabe de glucosa, Aceite de karité, Estabilizante (Goma arábica), Emulgente (Lecitina de SOJA), Colorantes (E100, E133, E160a, E160e, E162, E170, E172), Dextrina, Agente de recubrimiento (Cera de carnauba), Aceite de palmiste, Sal, Extracto de vainilla, Aroma), Margarina (Aceite vegetal (Palma, Coco, Colza), Agua, Emulgente (Mono y diglicéridos de ácidos grasos), Corrector de acidez (Ácido cítrico)), CACAHUETES (8 %), Jarabe de azúcar invertido, Agua, HUEVOS deshidratados en polvo, Gasificantes (Bicarbonato de sodio, Bicarbonato amónico), Sal yodada, Palmín, Jarabe de glucosa.

**Puede contener trazas de:** Frutos de cáscara.

#### › SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALÉRGIAS O INTOLERANCIAS

	Presencia como ingrediente	Presencia como traza
<b>Cereales que contienen gluten</b>	X	-
(Incluidas sus variedades híbridas y productos derivados)		
Trigo	X	-
Centeno	-	-
Cebada	-	-
Avena	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
<b>Crustáceos y productos a base de crustáceos</b>	-	-
<b>Huevos y productos a base de huevo</b>	X	-
<b>Pescado y productos a base de pescado</b>	-	-
<b>Cacahuetes y productos a base de cacahuetes</b>	X	-
<b>Soja y productos a base de soja</b>	X	-
<b>Leche y sus derivados</b> (incluida la lactosa)	X	-
<b>Frutos de cáscara y productos derivados</b>	-	X
Almendras	-	X
Avellanas	-	X
Nueces	-	X

**Presencia como ingrediente**
**Presencia como traza**

Anacardos	-	X
Nueces de Brasil	-	X
Pistachos	-	-
Pecanas	-	X
Nueces de Macadamia o de Australia	-	X
Apio y productos derivados	-	-
Mostaza y productos derivados	-	-
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo	-	-
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones >10mg/kg o 10mg/litro en terminos de SO <sub>2</sub>	-	-
Altramucos y productos a base de altramucos	-	-
Moluscos y productos a base de moluscos	-	-

**> VALORES NUTRICIONALES POR 100g**

	Producto listo para consumo	Producto envasado
<b>Valor Energético</b>	440 kJ	-
	1847 kcal	-
<b>Grasas</b>	18 g	-
<i>de las cuales:</i>		
- ácidos grasos saturados	7,5 g	-
- ácidos grasos monoinsaturados	42 g	-
- ácidos grasos poliinsaturados	1,4 g	-
- ácidos grasos trans	-	-
- ácidos grasos Omega-3	-	-
<b>Hidratos de Carbono</b>	62 g	-
<i>de los cuales:</i>		
- azúcares	40 g	-
<b>Fibra Alimentaria</b>	1,3 g	-
<b>Proteínas</b>	6,5 g	-
<b>Sal</b>	1,1 g	0,00 g
<b>Sodio</b>	449 mg	-
<b>Colesterol</b>	-	-

\*Los valores nutricionales del producto listo para el consumo se han informado según las instrucciones de preparación sugeridas en el apartado de consejos de preparación.

**> PESOS MEDIDAS Y DESVÍOS**

Producto envasado	Mínimo	Medio	Máximo
<b>Peso (g)</b>	45	45	45
- Masa (g)		45	
- Relleno (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decorado (g)		-	
<b>Longitud / Diámetro (mm)</b>	90	90	90
<b>Ancho (mm)</b>	-	-	-
<b>Alto (mm)</b>	15	15	15

**Peso aproximado producto cocido** 45 g

**Peso pack** -

\*El peso del producto cocido puede variar en función de las condiciones de cocción del producto acabado.

**> CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS DEL PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO**

**Color:** Marrón dorado con manchas de colores

**Olor:** Chocolate, galleta típica, cacahuete

**Sabor:** Chocolate, galleta típica, cacahuete

**Aspecto:** Chocolate, galleta típica, cacahuete

\*Las características organolépticas del producto pueden variar en función de las condiciones de almacenamiento, preparación y exposición del producto acabado.

## ESPECIFICACIONES MICROBIOLÓGICAS EN PRODUCTO ENVASADO

	n	c	m (ufc/g)	M
<b>Aerobios mesófilos totales</b>	1	-	1,0e4 ufc/g	-
<b>Anaerobios totales</b>	-	-	-	-
<b>Enterobacterias</b>	-	-	-	-
<b>Coliformes totales</b>	1	-	1,0e2 ufc/g	-
<b><i>Escherichia coli</i></b>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<b><i>Estafilococos coagulasa +</i></b>	1	-	1,0e1 ufc/g	-
<b><i>Bacillus cereus</i> presuntivo</b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium sulfito-reductores</i></b>	-	-	-	-
<b><i>Clostridium perfringens</i></b>	-	-	-	-
<b>Mohos</b>	-	-	-	-
<b>Levaduras</b>	-	-	-	-
<b><i>Salmonella spp</i></b>	1	-	*	-
<b><i>Listeria monocytogenes</i></b>	5	-	*	-

\*No detectado

n → número de unidades de la muestra.

c → número de unidades de la muestra, cuyo número de bacterias podrá situarse entre m y M. La muestra seguirá considerándose aceptable si las demás unidades tienen un número de bacterias menor o igual a m.

m → valor umbral del número de bacterias. El resultado se considerará satisfactorio si todas las unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o menor que m.

M → valor límite del número de bacterias. El resultado se considerará no satisfactorio si una o varias unidades que componen la muestra tienen un número de bacterias igual o mayor que M.

## PORCENTAJE GRASA CRUDO

## PORCENTAJE GRASA COCINADO

## INFORMACIÓN DE ENVASADO Y PALETIZADO

### EMBALAJES

	Caja	Etiqueta	Precinto	Bolsa
Peso aproximado (g)	242,00	2,00	-	10,00
Medidas internas (mm)	393x293x90	-	-	-
Medidas externas (mm)	399x303x100	120x100x0	-	420x140x550
Material	KB CS	SAT+ADH	-	PEAD
Grosor (mm)	-	-	-	-
Color (mm)	Blanco	Transparente	-	Transparente
Reciclable*	+	+	-	+

### OTROS EMBALAJES

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Grosor (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Color	-	-	-	-	-	-	-
Reciclable*	-	-	-	-	-	-	-

\*+=Si / -=No

## > PALETIZADO

### Caja



#### Unidades

40

#### Peso neto (kg)

1,8

#### Peso bruto (kg)

2,1

### Palet



#### Cajas/capa

8

#### Capas

17

#### Total cajas

136

#### Peso (kg)

311

#### Altura (m)

1,85

#### Tipo palet

-

## IMAGEN PRODUCTO LISTO PARA CONSUMO



## CERTIFICACIONES Y CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN

### > CERTIFICACIONES:

### > CLAIMS O SELLOS DE COMUNICACIÓN:

## NORMATIVA APLICABLE

- Reglamento (CE) 852/2004, y posteriores modificaciones, relativo a la higiene de los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 2073/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios.
- Reglamento (CE) 396/2005, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.
- Reglamento (UE) 2023/915, y posteriores modificaciones, relativo a los límites máximos de determinados contaminantes en los alimentos.
- Reglamento (UE) 1169/2011, y posteriores modificaciones, sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.
- Reglamento (CE) 1333/2008, y posteriores modificaciones, sobre aditivos alimentarios.
- OGM y Radiaciones ionizantes: Las materias primas utilizadas en la elaboración de este producto no han sido tratadas con radiaciones ionizantes y no contienen o proceden de Organismos Genéticamente Modificados (OGM) y por tanto no requieren un etiquetado especial. Legislación aplicable:
  - Reglamento (CE) 1829/2003, y posteriores modificaciones, sobre alimentos y piensos modificados genéticamente.
  - Reglamento (CE) 1830/2003, y posteriores modificaciones, relativo a la trazabilidad y al etiquetado de organismos modificados genéticamente.

Cualquier copia impresa puede ser obsoleta.