

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 071708

Denominação comercial: MARS® M&M'S® COOKIES

Denominação legal: Biscoitos de massa escura com pedaços de chocolatecobertos por uma crocante camada de açúcar

Código EAN caixa: 5056357905135

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465933727

INFORMAÇÃO DO PRODUTO

► VIDA ÚTIL

Vida útil primária: 365 dias

Vida útil secundária: 10 dias a temperatura ambiente

**A vida útil do produto pode variar dependendo das condições de armazenamento, preparação e exposição do produto acabado.*

► INDICAÇÕES DE CONSERVAÇÃO E PREPARAÇÃO

Conservação: Manter a uma temperatura de -18,0 °C. Não voltar a congelar uma vez descongelado.

Preparação: Descongelar: 1 horas a temperatura ambiente

Fermentar: -

Cozer a: -

Conselhos de preparação recomendados: Mantenha a -18°C. Depois de descongelado, não volte a congelar. Descongele o produto por 1h em temperatura ambiente e consuma.

**Os tempos de cozedura e descongelação são aproximados, dependendo das condições e temperatura das instalações.*

► LISTA DE INGREDIENTES:

Ingredientes: Pedaços de chocolate cobertos por uma camada de açúcar colorida (26%)(Açúcar, Pasta de cacau, LEITE em pó inteiro, Lactose (LEITE), Manteiga de cacau, Amido, Gordura de palma, Xarope de glicose, Óleo de karité, Estabilizador (Goma arábica), Emulsionante (Lecitina de SOJA), Corante (E100, E133, E160a, E160e, E162, E170, E172), Dextrina, Agente de revestimento (Cera de Carnaúba), Óleo de palmiste, Sal, Extrato de baunilha, Aroma), Farinha de TRIGO, Açúcar, Margarina (Óleos vegetais (Palma, Coco, Colza), Água, Emulsionante (Mono- e diglicerídeos de ácidosgordos), Regulador de acidez (Ácido cítrico)), Xarope de açúcar invertido, Cacau em pó, Água, OVO em pó, LEITE em pó desnatado, Levedante (Bicarbonato de sódio), Melaço, Sal iodado, Extrato de baunilha.

Pode conter vestígios de: Amendoim, nozes.

► SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluindo suas estirpes híbridas e produtos derivados)		
Trigo	X	-
Centeio	-	-
Cevada	-	-
Aveia	-	-
Espelta	-	-
Kamut	-	-
Crustáceos e produtos à base de crustáceos	-	-
Ovos e produtos à base de ovos	X	-
Peixe e produtos à base de peixe	-	-
Amendoins e produtos à base de amendoins	-	X
Soja e produtos à base de soja	X	-
Leite e produtos à base de leite (incluindo lactose)	X	-
Frutos de casca rija e produtos derivados	-	X
Amêndoas	-	X
Avelãs	-	X
Nozes	-	X

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Castanhas de caju	-	X
Castanhas do Brasil	-	X
Pistácios	-	-
Nozes pécan	-	X
Nozes de macadâmia ou do Queensland	-	X
Aipo e produtos à base de aipo	-	-
Mostarda e produtos à base de mostarda	-	-
Sementes de sésamo e produtos à base de sementes de sésamo	-	-
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações >10mg/kg ou 10mg/l em termos de SO₂	-	-
Tremoço e produtos à base de tremoço	-	-
Moluscos e produtos à base de moluscos.	-	-

► DECLARAÇÃO NUTRICIONAL POR 100g

	Produto pronto para consumo	Produto embalado
Energia	436 kJ	-
	1832 kcal	-
Lípidos	17 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	8,7 g	-
- monoinsaturados	4,4 g	-
- polinsaturados	1,4 g	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	63 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	46 g	-
Fibra	1,5 g	-
Proteínas	6,4 g	-
Sal	0,84 g	0,00 g
Sódio	332 mg	-
Colesterol	-	-

*Os valores nutricionais do produto pronto para consumo foram relatados de acordo com as instruções de preparação sugeridas na seção de conselhos de preparação recomendados.

► PESOS, MEDIDAS E DESVIOS

Produto embalado	Mínimo	Médio	Máximo
Peso (g)	45	45	45
- Massa (g)		45	
- Recheio (g)		-	
- Cobertura (g)		-	
- Decoração (g)		-	
Comprimento / Diâmetro	90	90	90
Largura (mm)	-	-	-
Altura (mm)	15	15	15
Peso aproximado produto cozido	45 g		Peso pack -

*O peso do produto cozido pode variar dependendo das condições de cozedura do produto acabado.

► CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO

Odor: Castanho escuro com manchas colorida

Cor: Chocolate, biscoito típico

Gosto: Chocolate, biscoito típico

Aparência: Chocolate, biscoito típico

*As características organolépticas do produto podem variar dependendo das condições de armazenamento, preparação e exposição do produto acabado.

ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS DO PRODUTO EMBALADO

	n	c	m (ufc/g)	M
Número de colónias aeróbias	1	-	10e5 ufc/g	-
Número de colónias anaeróbias	-	-	-	-
Enterobacteriaceae	-	-	-	-
Coliformes totais	1	-	10e2 ufc/g	-
Escherichia coli	1	-	10 ufc/g	-
Estafilococos coagulase positivos	1	-	10 ufc/g	-
Bacillus cereus presuntivo	-	-	-	-
Clostridium sulfito-reductores	-	-	-	-
Clostridium perfringens	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
Salmonella spp	1	-	*	-
Listeria monocytogenes	5	-	*	-

*Não detectado

n → número de unidades na amostra.

c → número de unidades na amostra, cujo número de bactérias pode estar entre m e M. A amostra continuará sendo considerada aceitável se as outras unidades tiverem um número de bactérias menor ou igual a m.

m → valor limiar do número de bactérias. O resultado será considerado satisfatório se todas as unidades que compõem a amostra tiverem um número de bactérias igual ou menor que m.

M → valor limite do número de bactérias. O resultado será considerado insatisfatório se uma ou mais unidades que compõem a amostra tiverem um número de bactérias igual ou superior a M.

INFORMAÇÕES DE EMBALAGEM E PALETIZAÇÃO

EMBALAGEM

	Caixa	Rótulo	Fita-cola	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
Espessura (mm)	-	-	-	-
Cor (mm)	Branco	Trasparente	-	Trasparente
Reciclável*	+	+	-	+

OUTRAS EMBALAGENS

	-	-	-	-	-	-	-
Peso aproximado (g)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas internas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Medidas externas (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Material	-	-	-	-	-	-	-
Espessura (mm)	-	-	-	-	-	-	-
Cor	-	-	-	-	-	-	-
Reciclável*	-	-	-	-	-	-	-

*+=Si / -=No

> PALETIZAÇÃO

Caixa



Unidades

40

Peso líquido (kg)

1,8

Peso bruto (kg)

2,1

Paleta



Caixas/capa

8

Capas

17

Total caixas

136

Peso (kg)

311

Altura (m)

1,85

Tipo paleta

-

IMAGEM PRODUTO PRONTO PARA CONSUMO



CERTIFICAÇÕES E CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO

> CERTIFICAÇÕES:

> CLAIMS OU SELOS DE COMUNICAÇÃO:

REGULAMENTOS APLICÁVEIS

- Regulamento (CE) 852/2004, e modificações subsequentes, relativas à higiene dos produtos alimentares.
- Regulamento (CE) 2073/2005, e modificações subsequentes, relativas aos critérios microbiológicos aplicáveis aos produtos alimentares.
- Regulamento (CE) 396/2005, e modificações subsequentes, relativas aos limites máximos de resíduos de pesticidas nos alimentos para animais e nos alimentos de origem vegetal e animal.
- Regulamento (UE) 915/2023, e modificações subsequentes, a través das quais é fixado o teor máximo de certos contaminantes nos produtos alimentares.
- Regulamento (UE) 1169/2011, e modificações subsequentes, nas informações sobre alimentos fornecidas ao consumidor.
- Regulamento (CE) 1333/2008, e modificações subsequentes, relativo aos aditivos alimentares
- OGM (Organismo Geneticamente Modificado) e Radiações Ionizantes: As matérias-primas utilizadas na elaboração deste produto não foram tratadas com radiação ionizante e não contêm ou provêm de Organismos Geneticamente Modificados (OGM) e, portanto, não requerem rotulagem especial. Legislação aplicável:
 - Regulamento (CE) 1829/2003, e modificações subsequentes, em géneros alimentícios e alimentos para animais geneticamente modificados.
 - Regulamento (CE) 1830/2003, e modificações subsequentes, relativas à rastreabilidade e rotulagem de organismos geneticamente modificados.

Qualquer cópia impressa pode estar obsoleta.