

FICHA TÉCNICA

DADOS DO PRODUTO

Referência: 071709

Denominação comercial: MARS® SNICKERS® COOKIE

Denominação legal: Biscoitos com gotas de chocolate ao leite, pedaços de caramelo e amendoim, congelados.

Código EAN caixa: 5056357905142

Código EAN pack:

Código EAN unitário: 8424465933703

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: Farinha de TRIGO, Açúcar, Pepitas de chocolate de leite (12%) (Açúcar, Manteiga de cacau, LEITE em pó desnatado, Massa de cacau, Lactose (LEITE), Concentrado proteico de soro (LEITE), Óleo de palma, Soro de leite em pó (LEITE), Matéria gorda LÁCTEA, Emulsionante (Lecitina de SOJA), Extrato de baunilha), Pedaços de caramelo (11%) (Açúcar, Óleo vegetal (Karité, Palma), Emulsionante (Lecitina de SOJA), Leite condensado (LEITE, Açúcar, Lactose (LEITE)), Xarope de glicose, Estearina de palma, Espessante (Celulose), Amido de milho, Sal, Aroma natural, Água), Margarina (Óleo vegetal (Palma, Coco, Colza), Água, Emulsionante (Mono- e diglicerídeos de ácidos gordos), Regulador de acidez (Ácido cítrico)), Pasta de AMENDOIM (6%) AMENDOINS revestidos (4%) (AMENDOINS, Gordura de palma, Xarope de glicose), Xarope de açúcar invertido, Água, OVO em pó, Levedantes (Bicarbonato de sódio, Bicarbonato de amónio), Sal iodado, Melaço, Gordura de palma, Xarope de glicose.

Pode conter vestígios de: Frutos de cáscara rija.

► SUBSTÂNCIAS OU PRODUTOS QUE CAUSAM ALERGIAS OU INTOLERÂNCIAS

	Presença como ingrediente	Presença como vestígio
Cereais que contêm glúten	X	-
(incluídas 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	463 kJ	-
	1940 kcal	-
Lípidos	22 g	-
<i>dos quais:</i>		
- saturados	9,5 g	-
- monoinsaturados	4,1 g	-
- polinsaturados	3,3 g	-
- trans	-	-
- ácidos gordos Omega-3	-	-
Hidratos de Carbono	58 g	-
<i>dos quais:</i>		
- açúcares	39 g	-
Fibra	1,6 g	-
Proteínas	7,1 g	-
Sal	1,0 g	0,00 g
Sódio	408 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: Marrom dourado

Cor: Caramelo, amendoim, biscoito típico

Gosto: Caramelo, amendoim, biscoito típico

Aparência: Caramelo, amendoim, 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	-
<i>Escherichia coli</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Estafilococos coagulase positivos</i>	1	-	10 ufc/g	-
<i>Bacillus cereus</i> presuntivo	-	-	-	-
<i>Clostridium sulfito-reductores</i>	-	-	-	-
<i>Clostridium perfringens</i>	-	-	-	-
Fungos	-	-	-	-
Leveduras	-	-	-	-
<i>Salmonella spp</i>	1	-	*	-
<i>Listeria monocytogenes</i>	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.