

## FICHA TÉCNICA - GALLETAS RIZADAS CON CANELA

### 1.- DATOS DEL FABRICANTE:

NOMBRE DE LA EMPRESA:	<b>RAMARSAN S.L</b>
CIF:	B13185152
Nº DE FABRICANTE	2.338
PERSONA DE CONTACTO:	INMACULADA GARCÍA
DIRECCIÓN:	Goya, 7 13700 Tomelloso / Ciudad Real / España
NÚMERO DE TELÉFONO	926504029
WEB:	www.ramarsan.com
E-MAIL:	productos@ramarsan.com

### DOCUMENTACIÓN SANITARIA: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	RGSEAA / CE (*)	ACTIVIDAD / PRODUCTOS
<b>RAMARSAN S.L</b>	C/GOYA, 7 13700 TOMELLOSO CIUDAD REAL/ESPAÑA	2006088/CR	CNAE 1071 FABRICACION PANADERIA Y PASTELERIA

### 2.- DATOS DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO	<b>Galletas rizadas con azúcar de caña y canela fina</b>
DENOMINACIÓN COMERCIAL	IDEM
MARCA	RAMARSAN
PESO NETO	160g / 350g / <b>500g</b> / 2,650g
CONSERVACIÓN	En lugar fresco y seco
CÓDIGO EAN	8426446000114 / 8426446000190 / <b>8426446000039</b> / 8426446000251



### 3.- LISTA DE INGREDIENTES:

HARINA DE **TRIGO**, MARGARINA VEGETAL(ACEITE DE GIRASOL, ACEITE SOJA\*, ACEITE DE PALMA), AZÚCAR DE CAÑA, **HUEVOS**, **LECHE SIN LACTOSA** , CANELA(15%),ESTABILIZANTE E-450i y ANTIAGLOMERANTE E-500ii \*\*

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES AÑADIDOS

\* No se pone como alérgeno ya que los aceites no son alérgicos al ser refinados \*\*Puede contener trazas de almendra

### 4.- VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO (CADUCIDAD; CONSUMO PREFERENTE)

1 AÑO

### 5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	IR*	Info. Nutricional	Info. Nutricional
		100 g ó 100 ml	por porción
Energía (kJ)	8400	2.065,51	
Energía (kcal)	2000	494,14	
Grasas (g)	70	22,78	
Grasas saturadas (g)	20	12,80	
Hidratos de carbono (g)	260	66,25	
Azúcares (g)	90	22,42	
Proteínas (g)	50	6,03	
Sal (g)	6	0,02	
Fibra alimentaria (g)	25	3,00	

\*IR: Ingesta de Referencia

Nº PORCIONES DEL PRODUCTO: 25/30 UNIDADES APROX.

## 6.- SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

SUSTANCIAS O PRODUCTOS	PRESENCIA	POSIBLES TRAZAS
<b>GLUTEN</b> (TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, KAMUT O SUS VARIETADES HÍBRIDAS Y PRODUCTOS DERIVADOS)	<b>SI</b>	
<b>CRUSTÁCEOS</b> Y PRODUCTOS A BASE DE CRUSTÁCEOS	<b>NO</b>	
<b>HUEVOS</b> Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	<b>SI</b>	
<b>PESCADO</b> Y PRODUCTOS A BASE DE PESCADO	<b>NO</b>	
<b>CACAHUETES</b> Y PRODUCTOS A BASE DE CACAHUETE	<b>NO</b>	
<b>SOJA</b> Y PRODUCTOS A BASE DE SOJA	<b>NO</b>	
<b>LECHE</b> Y SUS DERIVADOS	<b>SI</b>	
<b>FRUTOS DE CÁSCARA</b> (ALMENDRAS, AVELLANAS, NUECES, ANACARDOS, PACANAS, NUECES DE BRASIL, PISTACHOS, NUECES MACADAMIA O NUECES DE AUSTRALIA Y PRODUCTOS DERIVADOS)	<b>NO</b>	<b>X</b>
<b>APIO</b> Y PRODUCTOS DERIVADOS	<b>NO</b>	
<b>MOSTAZA</b> Y PRODUCTOS DERIVADOS	<b>NO</b>	
<b>GRANOS DE SÉSAMO</b> Y PRODUCTOS A BASE DE GRANOS DE SÉSAMO	<b>NO</b>	
<b>DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS</b> EN CONCENTRACIÓN SUPERIORES A 10ppm	<b>NO</b>	
<b>ALTRAMUCES</b> Y PRODUCTOS A BASE DE ALTRAMUCES	<b>NO</b>	
<b>MOLUSCOS</b> Y PRODUCTOS A BASE DE MOLUSCOS	<b>NO</b>	

**7.- DATOS LOGÍSTICOS:****7.1.- DESCRIPCIÓN DEL ENVASE:**

MATERIAL ENVASE:	FOLDING BLANCO 425 GRS/M2 TINTA SEMIFRESCA - IMPRESION OFFSET BARNIZ ACRÍLICO - CAJAS CARTÓN ONDULADO
TIPO BANDEJA:	AUTOMONTABLE
TIPO DE CIERRE:	4 PUNTOS
DIMENSIONES (ALTO X LARGO X ANCHO):	18,5x7,00x14,5
PESO BANDEJA (VACÍO):	150G
PESO NETO UNIDAD:	500 G
EAN UNIDAD: (500g)	8426446000039

**7.2.- DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE:**

DESCRIPCIÓN DEL EMBALAJE:	FILM RETRACTIL
MATERIAL CAJA:	FILM POLIETILENO BAJA DENSIDAD PER 28
UNIDADES CAJA:	5
DIMENSIONES CAJA (ALTO X LARGO X ANCHO):	40X15X20
PESO CAJA (VACIO)	600 G
PESO CAJA BRUTO (con producto)	6 KGS
EAN CAJA	84264460000396

**7.3.- DESCRIPCIÓN DEL PALET:**

TIPO PALET:	PALET EUROPEO
CAJAS X PALET:	120
BASE X ALTURA:	12X10
DIMENSIONES PALET (ALTO X LARGO X ANCHO):	1,20X0,80X1,94
PESO BRUTO PALET (Kg)	375 KGS
EAN PALET:	

## 8.- OTROS DATOS:

**FORMATOS:** CAJAS DE 160 G  
CAJAS DE 350 G  
CAJAS DE 500 G  
CAJAS DE 2.650 G

### OTROS DATOS DEL PRODUCTO:

PRODUCTO ARTESANO. HECHO AL HORNO.  
RECETAS TRADICIONALES MANCHEGAS 100% NATURALES.  
PRODUCTO MUY FRÁGIL. CONSERVAR EN LUGAR FRESCO Y SECO.

**REVISADO: 26/09/2022**



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo de Desarrollo Regional  
Una manera de hacer Europa



CÓDIGO DE BUENAS  
PRÁCTICAS EN LA  
CONTRATACIÓN  
ALIMENTARIA

