

FICHA TÉCNICA – MARGARITAS DE ANIS

1.- DATOS DEL FABRICANTE:

NOMBRE DE LA EMPRESA:	RAMARSAN S.L
CIF:	B13185152
Nº DE FABRICANTE	2.338
PERSONA DE CONTACTO:	INMACULADA GARCÍA
DIRECCIÓN:	Goya, 7
LOCALIDAD/PAIS:	13700 Tomelloso / Ciudad Real / España
NÚMERO DE TELÉFONO	926 50 40 29
E-MAIL:	productos@ramarsan.com

DOCUMENTACIÓN SANITARIA: Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos

RAZÓN SOCIAL	DIRECCIÓN	RGSEAA / CE (*)	ACTIVIDAD / PRODUCTOS
RAMARSAN S.L	C/Goya, 7 13700 Tomelloso Ciudad Real-España	2006088/CR	CNAE 1071 FABRICACION PANADERIA Y PASTELERIA

2.- DATOS DEL PRODUCTO:

DENOMINACIÓN DEL ALIMENTO	Margaritas de Anís
DENOMINACIÓN COMERCIAL	IDEM
MARCA	RAMARSAN
PESO NETO	300g
CONSERVACIÓN	En lugar fresco y seco
CÓDIGO EAN	8426446000169



3.- LISTA DE INGREDIENTES:

HARINA DE TRIGO, MANTECA DE CERDO IBÉRICO, AZÚCAR, HUEVOS, ANIS EN GRANO(2%)GASIFICANTES (E-450i y E-500ii)

SIN CONSERVANTES NI COLORANTES AÑADIDOS

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

1 AÑO

5.- INFORMACIÓN NUTRICIONAL:

	IR*	Info. Nutricional 100 g ó 100 ml	Info. Nutricional por porción
Energía (kJ)	8400	501,12	
Energía (kcal)	2000	2096,68	
Grasas (g)	70	30,91	
Grasas saturadas (g)	20	11,90	
Hidratos de carbono (g)	260	50,44	
Azúcares (g)	90	17,78	
Proteínas (g)	50	5,30	
Sal (g)	6	0,04	

*IR: Ingesta de Referencia

6.- SUSTANCIAS O PRODUCTOS QUE CAUSAN ALERGIAS O INTOLERANCIAS

SUSTANCIAS O PRODUCTOS	PRESENCIA	POSIBLES TRAZAS
GLUTEN (TRIGO, CENTENO, CEBADA, AVENA, ESPELTA, KAMUT O SUS VARIEDADES HÍBRIDAS Y PRODUCTOS DERIVADOS)	SI	
HUEVOS Y PRODUCTOS A BASE DE HUEVO	SI	

7.- DATOS LOGÍSTICOS:

7.1.- DESCRIPCIÓN DEL ENVASE:

MATERIAL ENVASE:	BLISTER PLÁSTICO
TIPO BANDEJA:	AUTOMONTABLE
TIPO DE CIERRE:	2 PUNTOS
DIMENSIONES (ALTO X LARGO X ANCHO):	5 x 40 x 18 mm.
PESO BANDEJA (VACÍO):	30 g
PESO NETO UNIDAD:	300 g
EAN UNIDAD:	8426446001650

8.- OTROS DATOS:

FORMATOS : BLISTER PLÁSTICO DE 300G

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

REVISADO : 26/09/2022



CÓDIGO DE BUENAS
PRÁCTICAS EN LA
CONTRATACIÓN
ALIMENTARIA

