

Révilleon Chocolatier  
180 rue Clément Ader  
42153 RIORGES

Tél : 04 77 68 80 00  
Fax : 04 77 68 80 32

## FICHE TECHNIQUE PRODUIT



Date d'émission : 11/01/2012 <sup>C2</sup>

Date de révision : 30/06/2025

Indice de révision : 13

**CODE PRODUIT**

**200097**

**CODE COLIS**

**200096**

**NOM PRODUIT**

**ŒUFS FEUILLETES LAIT 2KG**

**Dénomination légale :** Bonbons de chocolat fourrés

**Composition :** \* Œuf cœur au praliné éclats de crêpe croustillante, chocolat au lait



**Poids unitaire des bonbons de chocolat :** [7,6 - 8,0 g]

**Liste d'ingrédients :**

Praliné 28% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, beurre de cacao\*, LAIT en poudre entier, pâte de cacao\*, graisse végétale (karité), lactose (LAIT), fèves de cacao en poudre\*, lactosérum en poudre (LAIT), éclats de crêpes croustillantes 2% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, malt d'ORGE, sel), beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithines.

\* Fèves de cacao origine hors UE.

**Allergènes :**

Présence possible d'arachide, soja, autres fruits à coque et oeuf.

**% de cacao :**

Chocolat au lait (cacao : 31% minimum).

**Garanties :**

Nous certifions que nos ingrédients ne sont pas issus d'une agriculture génétiquement modifiée (OGM) et que nos produits ne subissent pas de traitements ionisants au cours du process.

**Pays d'origine :**  
Fabriqué en France

**Mention :**  
Sans huile de palme  
Nous déconseillons de mettre ces produits en contact avec des produits non emballés.

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

Pour 100 g		*Pour 1 œuf (7,7g)		-
Energie	2338 kJ / 561 kcal	Energie	180 kJ / 43 kcal	Energie -
Matières grasses	35 g	Matières grasses	2,7 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	17 g	dont acides gras saturés	1,3 g	dont acides gras saturés
Glucides	53 g	Glucides	4,1 g	Glucides
dont sucres	50 g	dont sucres	3,9 g	dont sucres
Protéines	6,4 g	Protéines	0,49 g	Protéines
Sel	0,14 g	Sel	0,01 g	Sel

\*Nombre de portions : Environ 250 portions dans la boîte  
Nombre de portions à titre indicatif, pouvant varier à plus ou moins 5%.

**Conditions de conservation :**  
Cible :  
Température = 15°C  
Humidité relative 60%  
Maximum :  
Température = 18°C  
Humidité relative 65%

**DDM / DLUO FIXE :** Fin juillet

**DDM / DLUO :** 180 jours

**LOT :** XXXXX  
2 derniers chiffres de l'année de fabrication du produit  
Jour calendaire de fabrication du produit

**Spécifications microbiologiques :**

Germes recherchés	Norme	Tolérance Révillon	Méthode utilisée
Flore mésophile totale	10 000/g	100 000/g	NF EN ISO 4833-1
Levures	100/g	1 000/g	NF V 08-059
Moisissures	100/g	1 000/g	NF V 08-059
Entérobactéries	100/g	1 000/g	NF V 08-054

**Conditionnement possible :**

4 UVC / CARTON  
35 CARTONS / PALETTE  
140 UVC / PALETTE

**Dimensions de l'UVC :**  
Longueur : 19,2 cm  
Largeur : 19,2 cm  
Hauteur : 13,5 cm

**Dimensions du carton :**  
Longueur : 40,2 cm  
Largeur : 21,3 cm  
Hauteur : 28,8 cm

**Poids net UVC :**  
2kg

**Poids brut UVC :**  
2,15kg

**Code EAN :**  
3110845051277

**Code DUN :**  
3110842999046

**Code douanier :**  
18 06 90 19 00

