

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 ^{C2}

Date de révision : 05/08/2024

Indice de révision : 13

CODE PRODUIT

200298

CODE COLIS

200297

NOM PRODUIT

**ŒUFS GANACHE CARAMEL LAIT ALU
BOITE TUBO 2KG**

Dénomination légale :

Bonbons de chocolat

Composition :

* Œuf ganache au caramel, chocolat au lait



**Poids unitaire des bonbons de
chocolat :**

[7,4 – 7,8 g]

Liste d'ingrédients :

Sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao*, caramel aromatique 7% (sucre, eau, correcteur d'acidité : hydroxyde de sodium), beurre concentré 5% (LAIT), lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), sirop de glucose, humectant : sorbitol, émulsifiant : lécithines, fleur de sel de Guérande.
* Fèves de cacao origine Afrique de l'ouest.

Allergènes :

Présence possible d'arachide, soja, amande, noisette, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache, œuf et gluten.

% de cacao :

Chocolat au lait (cacao : 31% minimum) : 75%

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 portion = 1 oeuf (environ 7,5g)		-
Energie	2145 kJ / 514 kcal	Energie	161 kJ / 39 kcal	Energie
Matières grasses	31 g	Matières grasses	2,3 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	19 g	dont acides gras saturés	1,4 g	dont acides gras saturés
Glucides	54 g	Glucides	4,1 g	saturés -
dont sucres	53 g	dont sucres	4,0 g	Glucides
Protéines	4,7 g	Protéines	0,35 g	dont sucres
Sel	0,46 g	Sel	0,03 g	Protéines

***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 :
3110845051291

Code DUN :
3110843848046

Code douanier :
18 06 90 19 00

