

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 : 30/01/2016

Date de révision : 20/08/2024

Indice de révision : 16

**CODE PRODUIT**

**200194**

**CODE COLIS**

**200195**

**NOM PRODUIT**

**ASSORTIMENT D'ŒUFS NOUGATINE COULEUR  
BOITE TUBO 1KG**

**Dénomination légale :**

Assortiment de bonbons de chocolat

**Composition :**

\* Nougatine aux éclats d'amandes enrobée de chocolat blanc et coloré



**Poids unitaire des bonbons de  
chocolat :**

[3,0 – 4,6 g]

**Liste d'ingrédients :**

Coeur nougatine 39% (sucre, sirop de glucose, grains d'AMANDES torréfiées, beurre concentré (LAIT), arôme naturel de vanille), sucre, LAIT entier en poudre, beurre de cacao\*, LAIT écrémé en poudre, sirop de glucose déshydraté, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille, ingrédients à propriétés colorantes : jus de betterave, extrait de carthame et extrait de paprika, huile de tournesol, agent d'enrobage : shellac.

\*Fèves de cacao origine hors UE.

**Allergènes :**

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

**% de cacao :**

Chocolat blanc (beurre de cacao : 24% minimum) : 59%.

**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

Important : ne pas donner ni laisser à la portée d'enfants de moins de 4 ans, ils risqueraient de s'étouffer.

Nous déconseillons de mettre ces produits en contact avec des produits emballés.

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

Pour 100 g		* Pour 1 portion = 3 oeufs (environ 12g)		-
Energie	2113 kJ / 504 kcal	Energie	254 kJ / 60 kcal	Energie
Matières grasses	24 g	Matières grasses	2,9 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	12 g	dont acides gras saturés	1,4 g	dont acides gras saturés
Glucides	66 g	Glucides	7,9 g	Glucides
dont sucres	64 g	dont sucres	7,7 g	dont sucres
Protéines	6,8 g	Protéines	0,82 g	Protéines
Sel	0,17 g	Sel	0,02 g	

**\*Nombre de portions :** Environ 85 portions dans la boîte  
Nombre de portions à titre indicatif, pouvant varier à plus ou moins 5%.

<b>Conditions de conservation :</b>	Cible : Température = 15°C Humidité relative 60% Maximum : Température = 18°C Humidité relative 65%
<b>DDM / DLUO FIXE :</b>	Fin septembre
<b>DDM / DLUO :</b>	210 jours
<b>LOT :</b>	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 :**

8 UVC / CARTON  
35 CARTONS / PALETTE  
280 UVC / PALETTE

**Dimensions de l'UVC :**

Profondeur : 19,2 cm  
Largeur : 19,2 cm  
Hauteur : 5,7 cm

**Dimensions du carton :**

Profondeur : 40,2 cm  
Largeur : 21,3 cm  
Hauteur : 28,8 cm

**Poids net UVC :**

1 kg

**Poids brut UVC :**

1,08 kg

**Code EAN :**

3110845051338

**Code DUN :**

3110843505239

**Code douanier :**

18 06 90 19 00

