

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 : 30/01/2006 ^{C2}

Date de révision : 30/06/2025

Indice de révision : 20

CODE PRODUIT

200302

CODE COLIS

200301

NOM PRODUIT

**ASSORTIMENT 4 ŒUFS
NOIR, LAIT & BLANC
2KG**

Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolat fourrés

Composition :

- * Œuf cœur au praliné, chocolat blanc
- * Œuf cœur au praliné, chocolat noir
- * Œuf cœur au praliné éclats de crêpe croustillante, chocolat au lait
- * Œuf ganache au caramel, chocolat au lait



**Poids unitaire des bonbons de
chocolat :**

[7,4 - 7,8 g]

Liste d'ingrédients :

Sucre, praliné 23% (sucre, AMANDES, NOISETTES), pâte de cacao*, beurre de cacao*, LAIT en poudre entier, graisse végétale (karité), beurre concentré (LAIT), fèves de cacao en poudre*, lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), LAIT en poudre écrémé, caramel aromatique 1,5% (sucre, eau, correcteur d'acidité : hydroxyde de sodium), éclats de crêpes croustillantes 0,5% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, malt d'ORGE, sel), humectant : sorbitol, sirop de glucose, fleur de sel de Guérande, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille.

* 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) / Chocolat noir (cacao : 58% minimum) / Chocolat blanc (beurre de cacao : 24% 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 (environ 7,6g)		-
Energie	2304 kJ / 553 kcal	Energie	175 kJ / 42 kcal	Energie -
Matières grasses	35 g	Matières grasses	2,7 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	18 g	dont acides gras saturés	1,4 g	dont acides gras saturés
Glucides	51 g	Glucides	3,9 g	Glucides
dont sucres	48 g	dont sucres	3,6 g	dont sucres
Protéines	6,5 g	Protéines	0,49 g	Protéines
Sel	0,19 g	Sel	0,01 g	Sel

*Nombre de portions : Environ 255 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 :
2 kg

Poids brut UVC :
2,15 kg

Code EAN :
3110845051543

Code DUN :
3110843939041

Code douanier :
18 06 90 19 00

