

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 : 14/10/2009 <sup>C2</sup>

Date de révision : 30/06/2025

Indice de révision : 14

**CODE PRODUIT**

**201244**

**CODE COLIS**

**201245**

**NOM PRODUIT**

**ŒUFS PRALINE  
NOIR 2KG**

**Dénomination légale :** Bonbons de chocolat fourrés

**Composition :** \* Œuf coeur praliné, chocolat noir



**Poids unitaire des bonbons de  
chocolat :** [7,4 - 7,8 g]

### **Liste d'ingrédients :**

Praliné 31% (sucre, AMANDES, NOISETTES), pâte de cacao\*, sucre, graisse végétale (karité), beurre concentré (LAIT), fèves de cacao en poudre\*, beurre de cacao\*, LAIT en poudre entier, émulsifiant : lécithines, lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT).

\* Fèves de cacao origine hors UE.

### **Allergènes :**

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

### **% de cacao :**

Chocolat noir (cacao : 58% 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.

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes :</b>				
<b>Pour 100 g</b>		<b>*Pour 1 oeuf (environ 7,6g)</b>		-
Energie	2362 kJ / 568 kcal	Energie	180 kJ / 43 kcal	Energie -
Matières grasses	39 g	Matières grasses	3,0 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	19 g	dont acides gras saturés	1,4 g	dont acides gras saturés
Glucides	43 g	Glucides	3,3 g	Glucides
dont sucres	39 g	dont sucres	3,0 g	dont sucres
Protéines	7,1 g	Protéines	0,54 g	Protéines
Sel	0,02 g	Sel	0 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

<b>Spécifications microbiologiques :</b>			
<b>Germes recherchés</b>	<b>Norme</b>	<b>Tolérance Révillon</b>	<b>Méthode utilisée</b>
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 :** 3110846175965

**Code DUN :** 3110846175996

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

