

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 : 04/06/2019

Date de révision : 02/05/2023

Indice de révision : 5

**CODE UVC**  
**CODE CARTON**  
**CODE 1/2 CARTON**

**201659**

**201659**

-

**NOM PRODUIT**

**PRALINÉ FEUILLETÉ LAIT**  
**VRAC 3 KG**  
**GAMME MINIS**

**Dénomination légale :**

Bonbons de chocolat

**Composition :**

\* Praliné feuilleté chocolat au lait



**Poids unitaire des bonbons de chocolat :** [5,2-6,6 g]

**Liste d'ingrédients :**

Praliné 28% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, pâte de cacao\*, éclats de crêpe croustillante 4% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), LAIT écrémé en poudre, huile de tournesol, cacao maigre en poudre, lactosérum en poudre (LAIT), beurre concentré (LAIT), émulsifiants : lécithines (SOJA), NOISETTES partiellement déshuilées, arôme naturel de vanille.

\* Fèves de cacao origine Afrique de l'ouest.

**Allergènes :**

Présence possible d'arachide, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache et oeuf.

**% de cacao :**

Chocolat au lait : 35% de cacao 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

<b>Mention :</b>
-

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes :</b>			
<b>Pour 100 g</b>		<b>* Pour 2 papillotes = 1 portion (environ 12g)</b>	
Energie	2272 kJ / 544 kcal	Energie	273 kJ / 65 kcal
Matières grasses	32 g	Matières grasses	3,8 g
dont acides gras saturés	13 g	dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	54 g	Glucides	6,5 g
dont sucres	49 g	dont sucres	5,9 g
Protéines	8,1 g	Protéines	0,97 g
Sel	0,21 g	Sel	0,03 g
<b>*Nombre de portions :</b> Environ 250 portions dans le carton (ou environ 500 papillotes)			
Nombre de portions à titre indicatif, pouvant varier à plus ou moins 5%.			

<b>Conditions de conservation :</b>	15 - 18°C, < 70 % HR
<b>DLUO :</b>	Fin Mai de l'année A+1
<b>DDM :</b>	240 jours
<b>LOT :</b>	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

<b>Conditionnement possible :</b>	
	80 CARTONS / PALETTE
<b>Dimensions de l'UVC :</b>	
	-
<b>Dimensions du carton :</b>	Profondeur : 34 cm Largeur : 29 cm Hauteur : 16 cm
<b>Dimensions du 1/2 carton :</b>	-
<b>Poids net UVC :</b>	3 kg
<b>Poids brut UVC :</b>	3,460 kg
<b>Code EAN :</b>	-
<b>Code DUN :</b>	3110846209257
<b>Code 1/2 CARTON :</b>	-
<b>Code douanier :</b>	18 06 90 19 00

