

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 : 07/04/2022

Date de révision : 14/03/2024

Indice de révision : 2

CODE UVC
CODE CARTON
CODE 1/2 CARTON

201663

201664

-

NOM PRODUIT

**BALLOTIN 8 RECETTES
NOIR & LAIT 80G**

Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolat

Chocolat Noir 70% :

Cœur fondant noir éclats de noisettes x1

Praliné feuilleté x1

Ganache noire x1

Rocher praliné aux éclats d'amandes caramélisées x1

Chocolat au Lait :

Praliné aux éclats de riz soufflé croustillants x1

Escargot praliné x1

Malakoff praliné parsemé d'éclats de noisettes craquants x1

Praliné aux éclats de cookies croustillants x1



Poids unitaire des bonbons de
chocolat : [8,7-12,5 g]

Liste d'ingrédients :

Pâte de cacao*, praliné 22% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, beurre de cacao**, LAIT entier en poudre 5%, LAIT écrémé en poudre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, cacao maigre en poudre, éclats de noisettes caramélisées 1% (NOISETTES torréfiées, sucre), éclats de crêpe croustillante 0,5% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), éclats d'amandes caramélisées 0,5% (AMANDES émondées grillées, sucre), éclats de biscuits cacaotés 0,5% (sucre, farine de BLE, AMANDES en poudre, amidon de BLE, huile de tournesol, cacao maigre en poudre, blanc d'OEUFs en poudre, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel), riz soufflé 0,4% (farine de riz), grains de NOISETTES torréfiées 0,3%, lactosérum en poudre (LAIT), LAIT concentré écrémé sucré, sirop de glucose, sirop de sucre inverti, humectant : sorbitol, émulsifiant : lécithines (SOJA), lactose (LAIT), arôme naturel de vanille, enzyme : invertase.

* Fèves de cacao origine Afrique de l'ouest.

Chocolat noir (cacao : 70% minimum) / Chocolat au lait (cacao : 35% minimum).

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat noir : 70% de cacao minimum.

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

Mention :

-

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100 g		*Pour 1 bonbon de chocolat (environ 10 g)	
Energie	2295 kJ / 552 kcal	Energie	230 kJ / 55 kcal
Matières grasses	37 g	Matières grasses	3,7 g
dont acides gras saturés	18 g	dont acides gras saturés	1,8 g
Glucides	44 g	Glucides	4,4 g
dont sucres	40 g	dont sucres	4,0 g
Protéines	8,1 g	Protéines	0,81 g
Sel	0,10 g	Sel	0,01 g

***Nombre de portions :** 8 portions dans la ballotin
 Nombre de portions à titre indicatif, pouvant varier à plus ou moins 5%.

Conditions de conservation : 15 - 18°C, < 70 % HR

DDM / DLUO FIXE : Fin Mars de l'année A+1

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 :

24 UVC / CARTON
 216 CARTONS / PALETTE
 5184 UVC / CARTON

Dimensions de l'UVC : Longueur : 10,2 cm
 Largeur : 7,2 cm
 Hauteur : 2,5 cm

Dimensions du carton : Longueur : 22,5 cm
 Largeur : 16,5 cm
 Hauteur : 17,6 cm

Dimensions du 1/2 carton :

-

Poids net UVC : 80 g
Poids brut UVC : 95 g
Code EAN : 3110846209318
Code DUN : 3110846209325

Code douanier : 18 06 90 19 00


