

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 : 02/05/2023

Indice de révision : 1

C2

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

**201667**

**201668**

-

**NOM PRODUIT**

**BALLOTIN 13 RECETTES  
NOIR & LAIT 310G**

**Dénomination légale :**

Assortiment de bonbons de chocolat

**Composition :**

Chocolat Noir 70% :  
Cœur fondant noir éclats de noisettes x2  
Praliné feuilleté x3  
Ganache noire x4  
Rocher praliné aux éclats d'amandes caramélisées x2  
Praliné éclats de nougatine x2  
Malaloff Praliné éclats d'amandes x2

Chocolat au Lait :  
Praliné aux éclats de riz soufflé croustillants x2  
Escargot praliné x2  
Malakoff praliné parsemé d'éclats de noisettes craquants x2  
Praliné aux éclats de cookies croustillants x2  
Cœur fondant lait éclats de biscuits x2  
Rocher Praliné éclats de noisette, chocolat au lait x2  
Praliné feuilleté x3



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

**Liste d'ingrédients :**

Chocolat noir 70% cacao (pâte de cacao\*, sucre, beurre concentré (LAIT), cacao maigre en poudre, émulsifiant : lécithine de tournesol), chocolat au lait (sucre, beurre de cacao, pâte de cacao\*, LAIT entier en poudre, lait écrémé en poudre, lécithine de tournesol), praliné 21% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, beurre de cacao, chocolat noir (pâte de cacao\*, sucre, beurre concentré (LAIT), beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de tournesol), LAIT entier en poudre 2%, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, éclats de crêpe croustillante 1% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), grains de noisettes caramélisées 0,8% (NOISETTES torréfiées, sucre), grains de nougatine 0,5% (sucre, NOISETTES torréfiées et NOISETTES partiellement déshuilées torréfiées), éclats de cookies 0,5% (farine de BLE, sucre, huile de tournesol, cacao maigre en poudre, sel, poudres à lever : carbonate acide de sodium et d'ammonium, carbonate de potassium), grains d'AMANDES torréfiées 0,3%, éclats d'amandes caramélisées 0,3% (AMANDES émondées grillées, sucre), éclats de biscuits 0,2% (sucre, farine de BLE, cacao maigre en poudre, AMANDES en poudre, amidon de BLE, huile de tournesol, blanc d'OEUFs en poudre, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel), riz soufflé 0,2% (farine de riz), grains de NOISETTES torréfiées 0,2%, cacao maigre en poudre, pâte de cacao\*, lactosérum en poudre (LAIT), LAIT concentré écrémé sucré, LAIT écrémé en poudre, humectant : sorbitol, sirop de sucre inverti, sirop de glucose, émulsifiants : lécithine de tournesol, lécithine de SOJA, enzyme : invertase, arômes naturels.

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

**Allergènes :**

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

**% de cacao :**

Chocolat noir : 70% de cacao minimum.

Chocolat au lait : 35% de cacao minimum

Chocolat blanc : 26% de beurre 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	2305 kJ / 554 kcal	Energie	231 kJ / 55 kcal
Matières grasses	36 g	Matières grasses	3,6 g
dont acides gras saturés	17 g	dont acides gras saturés	1,7 g
Glucides	45 g	Glucides	4,5 g
dont sucres	40 g	dont sucres	4,0 g
Protéines	8,4 g	Protéines	0,84 g
Sel	0,11 g	Sel	0,01 g

\*Nombre de portions : Environ 30 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

**DLUO :** Fin Mars de l'année A+1

**DDM :** 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
Flora 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 :**

12 UVC / CARTON  
117 CARTON / PALETTE  
1404 UVC / CARTON

**Dimensions de l'UVC :**

Longueur : 14 cm  
Largeur : 7,6 cm  
Hauteur 4,5 cm

**Dimensions du carton :**

Longueur : 29,1 cm  
Largeur : 22,1 cm  
Hauteur : 16,4 cm

**Dimensions du 1/2 carton :**

-

**Poids net UVC :**

310 g

**Poids brut UVC :**

340 g

**Code EAN :**

3110846209356

**Code DUN :**

3110846209363

**Code 1/2 CARTON :**

-

**Code douanier :**

18 06 90 19 00

