

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 : 21/12/2022

Date de révision : -

Indice de révision : 0

C2

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

**201809**

-

-

**NOM PRODUIT**

**ASSORTIMENT AUTHENTIQUE NOIR**  
**4,3 KG VRAC**  
**GAMME VRAC**

**Dénomination légale :**

Assortiment de bonbons de chocolats

**Composition :**

- \* Cœur fondant noir, chocolat noir
- \* Praliné éclats croustillants, chocolat noir
- \* Malakoff praliné éclats d'amandes chocolat noir



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

**Liste d'ingrédients :**

Pâte de cacao\* 28%, sucre, praliné 19% (sucre, AMANDES, NOISETTES, NOISETTES partiellement déshuilées), beurre de cacao, LAIT entier en poudre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, lactosérum en poudre (LAIT), cacao maigre en poudre, grains d'AMANDES torréfiés 0,8%, éclats de crêpe croustillante 0,5% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), émulsifiants : lécithines (SOJA), lactose (LAIT), farine de riz, 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 noir : 58% 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 1 papillote (environ 10 g)</b>	
Energie	2323 kJ / 558 kcal	Energie	232 kJ / 56 kcal
Matières grasses	37 g	Matières grasses	3,7 g
dont acides gras saturés	18 g	dont acides gras saturés	1,8 g
Glucides	45 g	Glucides	4,5 g
dont sucres	41 g	dont sucres	4,1 g
Protéines	8,0 g	Protéines	0,80 g
Sel	0,10 g	Sel	0,01 g
<b>*Nombre de portions :</b> Environ 390 portions dans le carton			
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 : 39 cm Largeur : 29 cm Hauteur 17 cm
<b>Dimensions du 1/2 carton :</b>	-
<b>Poids net UVC :</b>	4,3kg
<b>Poids brut UVC :</b>	4,91kg
<b>Code EAN :</b>	-
<b>Code DUN :</b>	3110846225295
<b>Code 1/2 CARTON :</b>	-
<b>Code douanier :</b>	18 06 90 19 00

