

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

201810

-

-

NOM PRODUIT

ASSORTIMENT AUTHENTIQUE LAIT
4,3 KG VRAC
GAMME VRAC

Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolats

Composition :

- * Cœur fondant lait éclats de biscuits cacaoté, chocolat au lait
- * Praliné éclats de noisettes caramélisées, chocolat au lait
- * Praliné fondant, chocolat au lait



Poids unitaire des bonbons de chocolat : [10,1-12,5 g]

Liste d'ingrédients :

Sucre, praliné 21% (sucre, AMANDES, NOISETTES, NOISETTES partiellement déshuilées), beurre de cacao, LAIT entier en poudre 12%, pâte de cacao*, lactosérum en poudre (LAIT), huile de tournesol, beurre concentré (LAIT), lactose (LAIT), cacao maigre en poudre, éclats de noisettes caramélisées 0,8% (NOISETTES torréfiées, sucre), éclats de biscuits 0,5% (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), émulsifiants : lécithines (SOJA), LAIT écrémé en poudre, farine de riz, malt d'ORGE, arôme naturel de vanille, poudres à lever : carbonate de potassium, carbonate acide d'ammonium.

*Fèves de cacao origine Afrique de l'Ouest

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat au lait : 31% 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 papillote (environ 10 g)	
Energie	2300 kJ / 552 kcal	Energie	230 kJ / 55 kcal
Matières grasses	34 g	Matières grasses	3,4 g
dont acides gras saturés	16 g	dont acides gras saturés	1,6 g
Glucides	52 g	Glucides	5,2 g
dont sucres	50 g	dont sucres	5,0 g
Protéines	7,1 g	Protéines	0,71 g
Sel	0,18 g	Sel	0,02 g
*Nombre de portions : Environ 380 portions dans le carton			
Nombre de portions à titre indicatif, pouvant varier à plus ou moins 5%.			

Conditions de conservation :	15 - 18°C, < 70 % HR
DLUO :	Fin Mai de l'année A+1
DDM :	240 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 :	
	80 CARTONS / PALETTE
Dimensions de l'UVC :	
	-
Dimensions du carton :	Profondeur : 39 cm Largeur : 29 cm Hauteur 17 cm
Dimensions du 1/2 carton :	-
Poids net UVC :	4,3kg
Poids brut UVC :	4,9kg
Code EAN :	-
Code DUN :	3110846225301
Code 1/2 CARTON :	-
Code douanier :	18 06 90 19 00

