

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 : 14/12/2022

Date de révision : -

Indice de révision : 0

CODE PRODUIT
CODE COLIS

201811

-

NOM PRODUIT

ASSORTIMENT AUTHENTIQUE NOIR, LAIT & BLANC
4,3KG VRAC

Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolat

Composition :

- * Praliné éclats de noisettes, chocolat noir
- * Praliné onctueux, chocolat blanc
- * Cœur fondant lait éclats de biscuits cacaoté, chocolat au lait



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

Liste d'ingrédients :

Sucre, praliné 20% (sucre, AMANDES, NOISETTES, NOISETTES partiellement déshuilées), beurre de cacao**, LAIT entier en poudre 12%, pâte de cacao*, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, lactosérum en poudre (LAIT), lactose (LAIT), LAIT écrémé en poudre, grains de NOISETTES torréfiées 1%, éclats de biscuits 0,5% (sucre, farine de BLE, cacao maigre en poudre, AMANDES en poudre, amidon de BLE, huile de tournesol, blanc d'OEUF en poudre, poudre à lever : carbonate acide de sodium, sel), cacao maigre en poudre, émulsifiants : lécithines (SOJA), arôme naturel de vanille, blanc d'OEUF, farine de riz, malt de blé, malt d'ORGE, poudres à lever : carbonate acide d'ammonium, carbonate de potassium.

*Fèves de cacao origine Afrique de l'Ouest. **Beurre de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat noir : 58% de cacao minimum

Chocolat au lait : 31% de cacao minimum

Chocolat blanc : 24% 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 papillote (environ 10 g)	
Energie	2332 kJ / 560 kcal	Energie	233 kJ / 56 kcal
Matières grasses	36 g	Matières grasses	3,6 g
dont acides gras saturés	18 g	dont acides gras saturés	1,8 g
Glucides	49 g	Glucides	4,9 g
dont sucres	47 g	dont sucres	4,7 g
Protéines	7,7 g	Protéines	0,77 g
Sel	0,17 g	Sel	0,02 g

***Nombre de portions :** Environ 420 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

Dimension UVC : Profondeur : 39 cm
 Largeur : 29 cm
 Hauteur 17 cm

Poids net UVC : 4,3 kg

Poids brut UVC : 4,91kg

Code EAN : -

Code DUN : 3110846225318

Code douanier : 18 06 90 19 00

