

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 : 06/03/2024

Date de révision : 23/01/2025

Indice de révision : 1

**CODE UVC**  
**CODE CARTON**  
**CODE BOX**

**202338**  
**202338**  
**0**

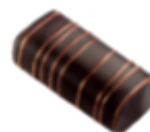
**NOM PRODUIT**

**MINPAP PRA NOIR & LAIT VRAC 3KG**  
**GAMME MINIS**

### Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolat fourrés

- \* Cœur praliné feuilleté chocolat au lait
- \* Cœur praliné éclats d'amandes chocolat noir



Poids unitaire des bonbons de [5,2-6,6 g]  
chocolat :

### Liste d'ingrédients :

Praliné 29% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, pâte de cacao<sup>1</sup>, beurre de cacao<sup>1</sup>, LAIT entier en poudre, huile de tournesol, graisse végétale (karité), éclats de crêpe croustillante 2% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, malt d'ORGE, sel), LAIT en poudre écrémé, cacao maigre en poudre<sup>1</sup>, grains d'AMANDES torréfiées 1%, lactosérum en poudre (LAIT), beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithines.

\*Fèves de cacao origine Afrique de l'Ouest / <sup>1</sup>Certifié Rainforest Alliance. Plus d'informations sur [ra.org](http://ra.org).

### Allergènes :

Présence possible d'arachide, soja, autres fruits à coque et oeuf.

### % de cacao :

20% Chocolat noir (cacao : 70% minimum) / 20% Chocolat au lait (cacao : 35% 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 2 minis papillotes = 1 portion (environ 12g)	
Energie	2290 kJ / 550 kcal	Energie	275 kJ / 66 kcal
Matières grasses	35 g	Matières grasses	4,2 g
dont acides gras saturés	15 g	dont acides gras saturés	1,8 g
Glucides	48 g	Glucides	5,8 g
dont sucres	43 g	dont sucres	5,2 g
Protéines	8,0 g	Protéines	1,0 g
Sel	0,12 g	Sel	0,01 g

\*Nombre de portions : \* Environ 250 portions dans le carton (1 portion = 2 unités) (ou environ 500 minis)

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 Mai de l'année A+1

**DDM / DLUO :** 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 :**

0

**Dimensions du carton :**

Longueur : 34 cm  
Largeur : 29 cm  
Hauteur : 16 cm

**Dimensions du 1/2 carton :**

0

**Poids net UVC :**

3 kg

**Poids brut UVC :**

3,46kg

**Code FAN :**

-

**Code Darton :**

3110846254028

**Code DUN Box :**

-

**Code douanier :**

18 06 90 19 00

