

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 : 2

CODE UVC
CODE CARTON
CODE BOX

202339
202339
0

NOM PRODUIT

MINPAP ASSORTIMENT NOIR VRAC 3KG
GAMME MINIS

Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolat fourrés

- * Ganache noire fondante enrobée de chocolat noir 70%
- * Coeur praliné et éclats d'amandes chocolat noir



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

Liste d'ingrédients :

Pâte de cacao^{1*}, sucre, praliné 14% (sucre, AMANDES, NOISETTES), beurre concentré (LAIT), beurre de cacao¹, cacao maigre en poudre¹, grains d'AMANDES torréfiées 1%, huile de tournesol, graisse végétale (karité), LAIT en poudre entier, LAIT concentré écrémé sucré, humectant : sorbitol, sirop de sucre inverti, lactosérum en poudre (LAIT), sirop de glucose, émulsifiant : lécithines, LAIT en poudre écrémé, enzyme : invertase.

* Fèves de cacao origine Afrique de l'Ouest / 1Certifié Rainforest Alliance. Plus d'informations sur ra.org.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat noir d'enrobage (cacao : 70% minimum) : 40% / Chocolat noir du fourrage (cacao : 58% minimum) : 15%.

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	2240 kJ / 539 kcal	Energie	269 kJ / 65 kcal
Matières grasses	38 g	Matières grasses	4,6 g
dont acides gras saturés	20 g	dont acides gras saturés	2,4 g
Glucides	38 g	Glucides	4,6 g
dont sucres	34 g	dont sucres	4,1 g
Protéines	7,4 g	Protéines	0,89 g
Sel	0,04 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 calendrier 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 :

3110846254059

Code DUN Box :

-

Code douanier :

18 06 90 19 00

