

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 : -

Indice de révision : 0

<b>CODE UVC</b>	<b>202343</b>
<b>CODE CARTON</b>	<b>202344</b>
<b>CODE BOX</b>	<b>202345 Box</b>
<b>NOM PRODUIT</b>	<b>NOIR &amp; LAIT 1,26 KG GAMME MINIS</b>

### Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolat

- \* Praliné feuilleté chocolat au lait
- \* Praliné grains d'amandes chocolat noir



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

### Liste d'ingrédients :

Praliné 29% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, pâte de cacao\*, beurre de cacao, LAIT entier en poudre, huile de tournesol, éclats de crêpe croustillante 2% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, malt d'ORGE, sel), LAIT écrémé en poudre, cacao maigre en poudre, grains d'AMANDES torréfiées 1%, lactosérum en poudre (LAIT), beurre concentré (LAIT), émulsifiants : lécithines (SOJA), 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 (cacao : 70% minimum) / 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 100 portions dans le carton (1 portion = 2 unités) (ou environ 200 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 :**

40 CARTONS / PALETTE

2 BOXS / PALETTE

**Dimensions de l'UVC :**

Longueur : 20 cm  
Largeur : 7 cm  
Hauteur : 36 cm

**Dimensions du carton :**

Longueur : 40 cm  
Largeur : 30 cm  
Hauteur : 31 cm

**Dimensions du box :**

BOX :  
Longueur : 60 cm  
Largeur : 80 cm  
Hauteur : 101 cm

**Poids net UVC :**

1260g

**Poids brut UVC :**

1357g

**Code EAN :**

3110846254462

**Code DUN :**

CARTON :  
3110846254479

**Code douanier :**

BOX : 3110846254486  
18 06 90 19 00

