

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 : 28/08/2024

Date de révision : 23/06/2025

Indice de révision : 2

CODE PRODUIT
CODE COLIS

202440
202441

NOM PRODUIT

MOULAGE LAPIN NOIR 250G

Dénomination légale :

Moulage chocolat noir garni de bonbons de chocolat

Composition :

Moulage :

* Lapin chocolat noir.

Garnitures :

* PETITS LAPINS CHOCOLAT NOIR & ÉCLATS DE CRÊPES CROUSTILLANTES

* PETITS LAPINS CHOCOLAT AU LAIT & ÉCLATS DE CRÊPES CROUSTILLANTES



Poids unitaire des bonbons de chocolat :

Garniture : [5,1-5,5 g]

Liste d'ingrédients :

MOULAGE CHOCOLAT NOIR (64%)

INGRÉDIENTS :

Chocolat noir (pâte de cacao*, sucre, beurre concentré (LAIT), beurre de cacao*, émulsifiant : lécithines).

Chocolat noir moulage (cacao : 58% minimum).

ASSORTIMENT DE BONBONS DE CHOCOLAT AU LAIT ET NOIR PLEINS & ECLATS DE CRÊPES CROUSTILLANTES (36%).

INGRÉDIENTS :

Sucre, pâte de cacao*, beurre de cacao*, LAIT en poudre entier, éclats de crêpes croustillantes 5% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, malt d'ORGE, sel), lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithines.

Chocolat au lait (cacao : 31% minimum) : 47% / Chocolat noir (cacao : 58% minimum) : 47%.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat noir moulage et garnitures (cacao : 58% 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 :

Sans huile de palme

Nous déconseillons de mettre ces produits en contact avec des produits emballés.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100 g		*Pour 10 g de chocolat		* Pour 1 portion = 2 mini lapins (environ 10g)	
Energie	2256 kJ / 542 kcal	Energie	227 kJ / 55 kcal	Energie	224 kJ / 54 kcal
Matières grasses	35 g	Matières grasses	3,7 g	Matières grasses	3,3 g
dont acides gras saturés	22 g	dont acides gras saturés	2,2 g	dont acides gras saturés	2,0 g
Glucides	45 g	Glucides	4,2 g	Glucides	5,1 g
dont sucres	41 g	dont sucres	3,7 g	dont sucres	4,7 g
Protéines	7,0 g	Protéines	0,73 g	Protéines	0,61 g
Sel	0,06 g	Sel	0,001 g	Sel	0,02 g

*Nombre de portions : * Environ 24 portions dans l'étui (16 pour le moulage et 8 pour les garnitures)

Nombre de portions à titre indicatif, pouvant varier à plus ou moins 5%.

Conditions de conservation :

Cible :
 Température = 15°C
 Humidité relative 60%
 Maximum :
 Température = 18°C
 Humidité relative 65%

DDM / DLUO FIXE :

Fin juillet

DDM / DLUO :

180 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 :

6 UVC / CARTON
 56 CARTONS / PALETTE
 336 UVC / PALETTE

Dimensions de l'UVC :

Longueur : 18 cm
 Largeur : 8,7 cm
 Hauteur : 26,7 cm

Dimensions du carton :

Longueur : 37 cm
 Largeur : 29,2 cm
 Hauteur : 23,7 cm

Poids net UVC :

250 g (160g moulage et 90g garnitures)

Poids brut UVC :

323 g

Code EAN :

3110846261071

Code DUN :

3110846261088

Code douanier :

18 06 20 10 00 (moulage + petits lapins)

