

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

202444

CODE COLIS

202446

NOM PRODUIT

MOULAGE LAPIN BLANC 250G

Dénomination légale :

Moulage chocolat au blanc garni de bonbons de chocolat

Composition :

Moulage :

* Lapin chocolat blanc.

Garnitures :

* PETITS LAPINS CHOCOLAT AU LAIT & ÉCLATS DE CRÊPES CROUSTILLANTES

* PETITS LAPINS CHOCOLAT BLANC & ÉCLATS DE CRÊPES CROUSTILLANTES



Poids unitaire des bonbons de chocolat :

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

Liste d'ingrédients :

MOULAGE CHOCOLAT BLANC (64%)

INGRÉDIENTS :

Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao*, LAIT en poudre entier, lactosérum en poudre (LAIT), émulsifiant : lécithines, extrait de vanille).

Chocolat blanc moulage (beurre de cacao : 27% minimum).

ASSORTIMENT DE BONBONS DE CHOCOLAT AU LAIT ET BLANC PLEINS (36%) & ECLATS DE CRÊPES CROUSTILLANTES (5%).

INGRÉDIENTS :

Sucre, 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), pâte de cacao*, lactose (LAIT), LAIT en poudre écrémé, lactosérum en poudre (LAIT), émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille.

Chocolat au lait (cacao : 31% minimum) : 47% / Chocolat blanc (beurre de cacao : 24% minimum) : 47%.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat blanc moulage (beurre de cacao : 27% minimum).

Chocolat au lait garnitures (cacao : 31% 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	2302 kJ / 551 kcal	Energie	233 kJ / 56 kcal	Energie	225 kJ / 54 kcal
Matières grasses	33 g	Matières grasses	3,4 g	Matières grasses	3,1 g
dont acides gras saturés	20 g	dont acides gras saturés	2,1 g	dont acides gras saturés	1,9 g
Glucides	59 g	Glucides	5,9 g	Glucides	5,9 g
dont sucres	58 g	dont sucres	5,9 g	dont sucres	5,7 g
Protéines	5,5 g	Protéines	0,48 g	Protéines	0,67 g
Sel	0,20 g	Sel	0,02 g	Sel	0,03 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 :
3110846261101

Code DUN :
3110846261118

Code douanier :
18 06 20 10 00 (moulage + petits lapins)

