

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 : 06/12/2024 ^{C2}

Date de révision : 23/06/2025

Indice de révision : 2

CODE PRODUIT

202449

CODE COLIS

202452

NOM PRODUIT

REVILLON MOULAGE ŒUF LAIT 250G

Dénomination légale :

Moulage chocolat lait garni de bonbons de chocolat

Composition :

Moulage :

* Œuf chocolat au lait.

Garnitures :

* PETITS ŒUFS CHOCOLAT AU LAIT CŒUR AU PRALINE & ÉCLATS DE CRÊPES CROUSTILLANTES

* PETITS ŒUFS CHOCOLAT BLANC CŒUR AU PRALINÉ FONDANT



Poids unitaire des bonbons de chocolat :

Garniture : [7,2-7,8 g]

Liste d'ingrédients :

MOULAGE CHOCOLAT AU LAIT (64%)

INGRÉDIENTS :

Chocolat au lait (sucre, LAIT en poudre entier, beurre de cacao*, pâte de cacao*, lactose (LAIT), émulsifiant : lécithines).

Chocolat au lait moulage (cacao : 32% minimum).

ASSORTIMENT DE BONBONS DE CHOCOLAT AU LAIT & BLANC FOURRES CŒURS AU PRALINE (36%)

INGRÉDIENTS :

Praliné 31% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, beurre de cacao*, LAIT en poudre entier, pâte de cacao*, graisse végétale (karité), éclats de crêpes croustillantes 1% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, malt d'ORGE, sel), fèves de cacao en poudre*, lactose (LAIT), beurre concentré (LAIT), LAIT en poudre écrémé, lactosérum en poudre (LAIT), émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille.

Chocolat au lait (cacao : 31% minimum) : 25% / Chocolat blanc (beurre de cacao : 24% minimum) : 25%.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat au lait moulage (cacao : 32% 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 1 portion = 10g de chocolat		* Pour 1 portion = 1 oeuf (environ 7,6 g)	
Energie	2308 kJ / 554 kcal	Energie	228 kJ / 55 kcal	Energie	180 kJ / 43 kcal
Matières grasses	35 g	Matières grasses	3,4 g	Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	19 g	dont acides gras saturés	2,0 g	dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	52 g	Glucides	5,2 g	Glucides	4,0 g
dont sucres	50 g	dont sucres	5,1 g	dont sucres	3,7 g
Protéines	7,5 g	Protéines	0,77 g	Protéines	0,55 g
Sel	0,19 g	Sel	0,02 g	Sel	0,01 g

*Nombre de portions : * Environ 28 portions dans l'étui (16 pour le moulage et 12 pour les petits oeufs)

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
 70 CARTONS / PALETTE
 420 UVC / PALETTE

Dimensions de l'UVC :

Longueur : 12 cm
 Largeur : 10 cm
 Hauteur : 25,35 cm

Dimensions du carton :

Longueur : 31,8 cm
 Largeur : 25,7 cm
 Hauteur : 21,6 cm

Poids net UVC :

250 g (160g moulage et 90g garnitures)

Poids brut UVC :

309 g

Code EAN :

3110846261149

Code DUN :

3110846261316

Code douanier :

18 06 20 10 00 (moulage)

18 06 90 19 00 (bonbons de chocolat)

