

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 : 27/08/2024

Date de révision : 23/06/2025

Indice de révision : 2

**CODE PRODUIT**

**202456**

**CODE COLIS**

**202457**

**NOM PRODUIT**

**MOULAGE ŒUF NOIR 250G**

**Dénomination légale :**

Moulage chocolat noir garni de bonbons de chocolat

**Composition :**

Moulage :

\* Œuf chocolat noir.

Garniture :

\* PETITS ŒUFS CHOCOLAT NOIR CŒUR AU PRALINÉ & ÉCLATS DE NOISETTES

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



**Poids unitaire des bonbons de chocolat :**

Garniture : [7,2-7,6 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 FOURRES COEUR AU PRALINE (36%)

INGRÉDIENTS :

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

Chocolat au lait (cacao : 31% minimum) : 25% / Chocolat noir (cacao : 58% minimum) : 25%.

\* Fèves de cacao origine UE.

**Allergènes :**

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

**% de cacao :**

Chocolat noir moulage (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 = 1 œuf (environ 7,6g)	
Energie	2298 kJ / 552 kcal	Energie	227 kJ / 55 kcal	Energie	179 kJ / 43 kcal
Matières grasses	37 g	Matières grasses	3,7 g	Matières grasses	2,9 g
dont acides gras saturés	21 g	dont acides gras saturés	2,2 g	dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	44 g	Glucides	4,2 g	Glucides	3,6 g
dont sucres	39 g	dont sucres	3,7 g	dont sucres	3,3 g
Protéines	7,3 g	Protéines	0,73 g	Protéines	0,52 g
Sel	0,04 g	Sel	0,001 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 :**

3110846261200

**Code DUN :**

3110846261217

**Code douanier :**

18 06 20 10 00 (moulage)

18 06 90 19 00 (bonbons de chocolat)

