

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

202459

CODE COLIS

202460

NOM PRODUIT

MOULAGE ŒUF BLANC 250G

Dénomination légale :

Moulage chocolat blanc garni de bonbons de chocolat

Composition :

Moulage :

* Œuf chocolat blanc.

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 BLANC (64%)

INGRÉDIENTS :

Chocolat blanc (sucre, beurre de cacao*, LAIT entier en poudre, 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 FOURRES COEURS 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 oeuf.

% de cacao :

Chocolat blanc moulage (beurre de cacao : 27% 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 7,6 g)	
Energie	2341 kJ / 561 kcal	Energie	233 kJ / 56 kcal	Energie	180 kJ / 43 kcal
Matières grasses	35 g	Matières grasses	3,4 g	Matières grasses	2,8 g
dont acides gras saturés	20 g	dont acides gras saturés	2,1 g	dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	56 g	Glucides	5,9 g	Glucides	4,0 g
dont sucres	55 g	dont sucres	5,9 g	dont sucres	3,7 g
Protéines	5,6 g	Protéines	0,48 g	Protéines	0,55 g
Sel	0,15 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 : 3110846261255

Code DUN : 3110846261279

Code douanier :
18 06 20 10 00 (moulage)
18 06 90 19 00 (bonbons de chocolat)

