

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 : 02/09/2024

Date de révision : 24/06/2025

Indice de révision : 2

CODE PRODUIT
CODE COLIS

202500
202504

NOM PRODUIT

PTITS ŒUFS CŒUR LAIT 200G

Dénomination légale :

Bonbons de chocolat fourrés

Composition :

* Œufs chocolat au lait cœur fondant au lait et riz soufflé



Poids unitaire des bonbons de chocolat :

[7,2-7,6 g]

Liste d'ingrédients :

Sucre, LAIT en poudre entier 24%, beurre de cacao*, beurre concentré (LAIT), pâte de cacao*, graisse végétale (karité), lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), riz soufflé 2% (farine de riz), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat au lait (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 1 oeuf (environ 7,4 g)	-
Energie		Energie 176 kJ / 42 kcal	Energie -
Matières grasses	2384 kJ / 572 kcal	Matières grasses 2,8 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	38 g	dont acides gras saturés 1,7 g	dont acides gras saturés
Glucides	23 g	Glucides 3,7 g	Glucides
dont sucres	50 g	dont sucres 3,6 g	dont sucres
Protéines	48 g	Protéines 0,56 g	Protéines
Sel	7,6 g	Sel 0,02 g	Sel
	0,26 g		

*Nombre de portions : * Environ 26 portions dans le sachet

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 :

36 UVC / CARTON
28 CARTONS / PALETTE
1008 UVC / PALETTE

Dimensions de l'UVC :
Longueur : 9 cm
Largeur : 6 cm
Hauteur : 15,5 cm

Dimensions du carton :
Longueur : 59 cm
Largeur : 39 cm
Hauteur : 21,9 cm

Poids net UVC :
200 g

Poids brut UVC :
225g

Code EAN : 3110846262955

Code DUN : 3110846262979

Code douanier : 18 06 90 19 00

