

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 : 23/10/2024 <sup>C2</sup>

Date de révision : 23/10/2024

Indice de révision : 0

**CODE PRODUIT**

**202565**

**CODE COLIS**

**202566**

**NOM PRODUIT**

**OEUF PRALINE NOIR ECLATS DE NOISETTES**

**Dénomination légale :**

Bonbons de chocolat

**Composition :**

\* Œuf praliné éclats de noisettes, chocolat noir



**Poids unitaire des bonbons de chocolat :**

[7,4 - 7,8 g]

**Liste d'ingrédients :**

Pâte de cacao\*, praliné 27% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, beurre de cacao, beurre concentré (LAIT), grains de NOISETTES torréfiées 2%, LAIT entier en poudre, émulsifiant : lécithines, LAIT écrémé en poudre, cacao maigre en poudre, lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), sel. arôme naturel de vanille.

\*Fèves de cacao origine Afrique de l'Ouest.

**Allergènes :**

Présence possible d'arachide, soja, noix, noix de cajou, noix de pécan, pistache, gluten et œuf.

**% de cacao :**

Chocolat noir (cacao : 58% minimum) : 55%.

**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 non emballés.

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

<b>Pour 100 g</b>		<b>* Pour 1 portion = 1 oeuf (environ 7,5g)</b>		<b>-</b>
Energie	2361 kJ / 568 kcal	Energie	177 kJ / 43 kcal	Energie
Matières grasses	40 g	Matières grasses	3,0 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	19 g	dont acides gras saturés	1,4 g	dont acides gras saturés
Glucides	42 g	Glucides	3,2 g	saturés -
dont sucres	38 g	dont sucres	2,9 g	Glucides
Protéines	7,3 g	Protéines	0,55 g	dont sucres
Sel	0,02 g	Sel	0,002 g	Protéines

**\*Nombre de portions :** Environ 260 portions dans la boîte

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 :**

<b>Germes recherchés</b>	<b>Norme</b>	<b>Tolérance Révillon</b>	<b>Méthode utilisée</b>
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 :**

4 UVC / CARTON  
35 CARTONS / PALETTE  
140 UVC / PALETTE

**Dimensions de l'UVC :**

Longueur : 19,2 cm  
Largeur : 19,2 cm  
Hauteur : 13,5 cm

**Dimensions du carton :**

Longueur : 40,2 cm  
Largeur : 21,3 cm  
Hauteur : 28,8 cm

**Poids net UVC :**

2kg

**Poids brut UVC :**

2,15kg

**Code EAN :**

3110846264249

**Code DUN :**

3110846264256

**Code douanier :**

18 06 90 19 00

