

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 : 04/02/2025

Date de révision : -

Indice de révision : 0

CODE UVC
CODE CARTON
CODE BOX

202639

0

0

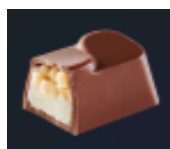
NOM PRODUIT

RP CEREA CROU INTB 4,1KG
GAMME VRAC

Dénomination légale :

Bonbons de chocolat fourrés

*Cœur fondant blanc, éclats de céréales croustillantes, chocolat au lait



Poids unitaire des bonbons de [8,4–8,8 g]
chocolat :

Liste d'ingrédients :

Sucre, LAIT en poudre entier 20%, beurre de cacao¹, pâte de cacao¹* LAIT en poudre écrémé, beurre concentré (LAIT), billes de céréales 4% (farine de riz, farine de BLE, sucre, farine de BLE malté, gluten de BLE), graisse végétale (karité), huile de tournesol, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille.

*Fèves de cacao origine Afrique de l'Ouest. ¹Certifié Rainforest Alliance. Plus d'informations sur ra.org.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat au lait (cacao : 35% minimum) : 58% / Chocolat blanc (beurre de cacao : 24% minimum) : 9% .

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 :

0

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100 g		*Pour une papillote (environ 8,6g)	
Energie	2355 kJ / 565 kcal	Energie	203 kJ / 49 kcal
Matières grasses	38 g	Matières grasses	3,3 g
dont acides gras saturés	22 g	dont acides gras saturés	1,9 g
Glucides	47 g	Glucides	4,0 g
dont sucres	43 g	dont sucres	3,7 g
Protéines	8,9 g	Protéines	0,77 g
Sel	0,25 g	Sel	0,02 g

***Nombre de portions :** * Environ 470 papillotes par carton
Nombre de portions à titre indicatif, pouvant varier à plus ou moins 5%.

Conditions de conservation : 15 - 18°C, < 70 % HR

DDM / DLUO FIXE : Fin Mai de l'année A+1

DDM / DLUO : 240 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 :

80 CARTONS / PALETTE

Dimensions de l'UVC :

0

Dimensions du carton :

Profondeur : 39,3 cm
Largeur : 29,3 cm
Hauteur 16,6 cm

Dimensions du 1/2 carton :

0

Poids net UVC :

4,100 kg

Poids brut UVC :

4,680 kg

Code FAN :

0

Code Darton :

3110846274033

Code DUN Box :

0

Code douanier :

18 06 90 19 00

