

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 : 24/07/2025 ^{C2}

Date de révision : -

Indice de révision : 0

CODE PRODUIT

202715

CODE COLIS

202738

NOM PRODUIT

**ŒUF MENDIANT LAIT
140G**

Dénomination légale :

Moulage chocolat noir

Composition :

Moulage chocolat au lait et éclats d'amandes caramélisées, cranberries et graines de courges



**Poids unitaire des bonbons de
chocolat :**

Moulage : 140 g

Liste d'ingrédients :

Moulage chocolat au lait (85%) & éclats d'amandes caramélisées, cranberries et graines de courges

Ingrédients :

Sucre, LAIT en poudre entier, beurre de cacao*, pâte de cacao*, lactose (LAIT), amandes hachées caramélisées 3,5% (AMANDES, sucre), cranberries séchées et sucrées 2% (cranberries, sucre, huile de tournesol), graines de courges toastées 1,4%, beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithines,

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

Présence possible de soja et autres fruits à coque.

% de cacao :

Chocolat au lait (cacao : 32% minimum) / Chocolat noir (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		-
Energie	2280 kJ / 547 kcal	Energie	228 kJ / 55 kcal	Energie -
Matières grasses	34 g	Matières grasses	3,4 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	20 g	dont acides gras saturés	2,0 g	dont acides gras saturés
Glucides	51 g	Glucides	5,1 g	Glucides
dont sucres	49 g	dont sucres	4,9 g	dont sucres
Protéines	8,0 g	Protéines	0,80 g	Protéines
Sel	0,18 g	Sel	0,02 g	Sel

***Nombre de portions :** Environ 14 portions (=10g) dans cet étui
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 :
8 UVC / CARTON
98 CARTONS / PALETTE
784 UVC / PALETTE

Dimensions de l'UVC :
Longueur : 9 cm
Largeur : 6,8 cm
Hauteur : 20,2 cm

Dimensions du carton :
Longueur : 31,4 cm
Largeur : 20,1 cm
Hauteur : 22,6 cm

Poids net UVC : 140 g

Poids brut UVC : 163 g

Code EAN : 3110846280898
Code DUN : 3110846283448
Code douanier : 18 06 20 10 00


