

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

202717

CODE COLIS

202740

NOM PRODUIT

**ŒUF MENDIANT NOIR
140G**

Dénomination légale :

Moulage chocolat au lait

Composition :

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



**Poids unitaire des bonbons de
chocolat :**

Moulage : 140 g

Liste d'ingrédients :

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

Ingrédients :

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

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

Présence possible de soja et autres fruits à coque.

% de cacao :

Chocolat noir (cacao : 58% minimum) / Chocolat au lait (cacao : 32% ou 34% 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	2256 kJ / 543 kcal	Energie	226 kJ / 54 kcal	Energie -
Matières grasses	37 g	Matières grasses	3,7 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	22 g	dont acides gras saturés	2,2 g	dont acides gras saturés
Glucides	42 g	Glucides	4,2 g	Glucides
dont sucres	38 g	dont sucres	3,8 g	dont sucres
Protéines	7,3 g	Protéines	0,73 g	Protéines
Sel	0,03 g	Sel	0 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 :
3110846281116

Code DUN :
3110846283462

Code douanier :
18 06 20 10 00

