

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 : 24/06/2025

Date de révision : 24/06/2025

Indice de révision : 2

CODE PRODUIT

202741

CODE COLIS

202743

NOM PRODUIT

OEUF MIX LAIT et BLANC 200G

Dénomination légale :

Bonbons de chocolat fourrés

Composition :

- * Œufs cœur praliné & éclats de crêpes croustillantes, chocolat au lait
- * Œufs cœur au lait & riz soufflé, chocolat au lait
- * Œufs cœur au praliné, chocolat blanc



Poids unitaire des bonbons de chocolat :

[7,2-7,8 g]

Liste d'ingrédients :

Assortiment de bonbons de chocolat au lait (37%) et blanc (20%) fourrés : cœurs au praliné & éclats de crêpes croustillantes (0,5%) et cœur au lait & riz soufflé (0,5%).

Ingrédients :

Sucre, praliné 19% (sucre, AMANDES, NOISETTES), LAIT en poudre entier 15%, beurre de cacao*, graisse végétale (karité), pâte de cacao*, beurre concentré (LAIT), lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), LAIT en poudre écrémé, fèves de cacao en poudre*, riz soufflé 0,5% (farine de riz), éclats de crêpe croustillante 0,5% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, malt d'ORGE, sel), huile de tournesol, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille.

* Fèves de cacao origine UE.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat au lait (cacao : 31% minimum) / Chocolat blanc (beurre de cacao : 24% 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 7,6 g)	0
Energie		Energie 180 kJ / 43 kcal	Energie 0
Matières grasses	2364 kJ / 567 kcal	Matières grasses 2,7 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	36 g	dont acides gras saturés 1,4 g	dont acides gras saturés
Glucides	19 g	Glucides 4,0 g	Glucides
dont sucres	52 g	dont sucres 3,7 g	dont sucres
Protéines	49 g	Protéines 0,55 g	Protéines
Sel	7,2 g	Sel 0,01 g	Sel
	0,18 g		

***Nombre de portions :** * Environ 25 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 : 18,5 cm

Dimensions du carton :
Longueur : 59 cm
Largeur : 39 cm
Hauteur : 21,5 cm

Poids net UVC : 200 g

Poids brut UVC : 210g

Code EAN : 3110846283479

Code DUN : 3110846283523

Code douanier : 19 06 90 19 00

