

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 : 09/07/2025 ^{C2}

Date de révision : -

Indice de révision : 0

CODE PRODUIT

202745

CODE COLIS

202747

NOM PRODUIT

ŒUFS INTERIEUR BLANC RIZ SOUFFLES LAIT 2KG

Dénomination légale :

Bonbon de chocolat fourrés

Composition :

* Oeuf intérieur blanc riz soufflés Chocolat au Lait



Poids unitaire des bonbons de chocolat :

[7,4 – 7,8 g]

Liste d'ingrédients :

Sucre, LAIT en poudre entier 24%, beurre de cacao*, beurre concentré (LAIT), pâte de cacao*, graisse végétale (karité), lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), riz soufflé 2% (farine de riz), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

Présence possible d'arachide, soja, fruits à coque, gluten et œuf.

% de cacao :

Chocolat au lait (cacao : 31% 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 non emballés.

Valeurs nutritionnelles moyennes :				
Pour 100 g		*Pour 1 oeuf (environ 7,4g)		-
Energie	2384 kJ / 572 kcal	Energie	176 kJ / 42 kcal	Energie -
Matières grasses	38 g	Matières grasses	2,8 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	23 g	dont acides gras saturés	1,7 g	dont acides gras saturés
Glucides	50 g	Glucides	3,7 g	Glucides
dont sucres	48 g	dont sucres	3,6 g	dont sucres
Protéines	7,6 g	Protéines	0,56 g	Protéines
Sel	0,26 g	Sel	0,02 g	Sel

***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 :			
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 :
4 UVC / CARTON
50 CARTONS / PALETTE
200 UVC / PALETTE

Dimensions de l'UVC :
Longueur : 19,2 cm
Largeur : 19,2 cm
Hauteur : 13,5 cm

Dimensions du carton :
Longueur : 39,3 cm
Largeur : 22,8 cm
Hauteur : 27,7cm

Poids net UVC : 2kg

Poids brut UVC : 2,187kg

Code EAN : 3110846283714
Code DUN : 3110846283745
Code douanier : 18 06 90 19 00


