

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 : 30/06/2025 ^{C2}

Date de révision : 30/06/2025

Indice de révision : 0

CODE PRODUIT

202746

CODE COLIS

202748

NOM PRODUIT

**ŒUFS PRALINE
LAIT 2KG**

Dénomination légale : Bonbons de chocolat fourrés

Composition : * Œuf cœur au parliné, chocolat au lait



**Poids unitaire des bonbons de
chocolat :** [7,6 - 8 g]

Liste d'ingrédients :

Praliné 30% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, beurre de cacao*, LAIT en poudre entier, pâte de cacao*, graisse végétale (karité), lactose (LAIT), fèves de cacao en poudre*, lactosérum en poudre (LAIT), beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithines, LAIT en poudre écrémé, cacao maigre en poudre*, huile de tournesol, farine de riz, farine de BLE, amidon de BLE, malt d'ORGE, blanc d'ŒUF, sel, arôme naturel de vanille.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% 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 7,8g)		-
Energie	2355 kJ / 565 kcal	Energie	184 kJ / 44 kcal	Energie -
Matières grasses	36 g	Matières grasses	2,8 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	17 g	dont acides gras saturés	1,3 g	dont acides gras saturés
Glucides	52 g	Glucides	4,1 g	Glucides
dont sucres	50 g	dont sucres	3,9 g	dont sucres
Protéines	6,5 g	Protéines	0,51 g	Protéines
Sel	0,12 g	Sel	0,01 g	Sel

*Nombre de portions : Environ 250 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 : 29,3 cm
Largeur : 22,8 cm
Hauteur : 27,7cm

Poids net UVC :
2kg

Poids brut UVC : 2,184kg

Code EAN : 3110846283721

Code DUN : 3110846283752

Code douanier : 18 06 90 19 00

