

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 : 10/08/2022 ^{C2}

Date de révision : 30/06/2025

Indice de révision : 3

CODE PRODUIT

202749

CODE COLIS

-

NOM PRODUIT

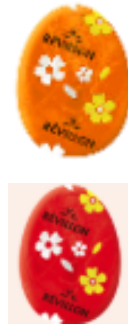
**OEUF LAIT & BLANC
ALU
CARTON 2,5 KG**

Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolat fourrés

Composition :

- * Cœur au praliné et éclats de crêpe croustillante, chocolat au lait
- * Cœur au praliné fondant, chocolat blanc



Poids unitaire des bonbons de chocolat :

[7,4 - 7,8 g]

Liste d'ingrédients :

Praliné 29% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, beurre de cacao*, LAIT en poudre entier, graisse végétale (karité), pâte de cacao*, fèves de cacao en poudre*, lactose (LAIT), LAIT en poudre écrémé, lactosérum en poudre (LAIT), beurre concentré (LAIT), éclats de crêpe croustillante 1% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, malt d'ORGE, sel), émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

% 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 non emballés.

Valeurs nutritionnelles moyennes :				
Pour 100 g		*Pour 1 œuf (environ 7,7 g)		-
Energie	2354 kJ / 565 kcal	Energie	181 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	53 g	Glucides	4,1 g	Glucides
dont sucres	50 g	dont sucres	3,9 g	dont sucres
Protéines	7,1 g	Protéines	0,55 g	Protéines
Sel	0,15 g	Sel	0,01 g	Sel

***Nombre de portions :** Environ 310 portions dans le carton
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
35 CARTONS / PALETTE
140 UVC / PALETTE

Dimensions de l'UVC :
-

Dimensions du carton :
Longueur : 23,8 cm
Largeur : 18,8 cm
Hauteur : 13,6 cm

Poids net UVC :
2,5 kg

Poids brut UVC :
2,632 kg

Code EAN :
0

Code DUN :
3110846283769

Code douanier :
18 06 90 19 00

