

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
CODE COLIS

202750

-

NOM PRODUIT

ŒUFS NOIR & LAIT ALU
CARTON 2,5 KG

Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolat fourrés

Composition :

- * Cœur au praliné et éclats de noisettes, chocolat noir
- * Cœur au praliné et éclats de crêpe croustillante, chocolat lait



Poids unitaire des bonbons de chocolat :

[7,4 - 7,8 g]

Liste d'ingrédients :

Praliné 29% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, pâte de cacao*, beurre de cacao*, graisse végétale (karité), LAIT en poudre entier, fèves de cacao en poudre*, beurre concentré (LAIT), lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), grains de NOISETTES torréfiées 1%, 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.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat au lait (cacao : 31% minimum) / Chocolat noir (cacao : 58% 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 7,6 g)		-
Energie	2355 kJ / 566 kcal	Energie	180 kJ / 43 kcal	Energie -
Matières grasses	37 g	Matières grasses	2,8 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	18 g	dont acides gras saturés	1,4 g	dont acides gras saturés
Glucides	48 g	Glucides	3,7 g	Glucides
dont sucres	44 g	dont sucres	3,4 g	dont sucres
Protéines	6,8 g	Protéines	0,52 g	Protéines
Sel	0,08 g	Sel	0,01 g	Sel

***Nombre de portions :** Environ 315 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 :

2,628 kg

Code EAN :

0

Code DUN :

3110846283813

Code douanier :

18 06 90 19 00

