

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 : 01/07/2025 <sup>C2</sup>

Date de révision : 01/07/2025

Indice de révision : 0

**CODE PRODUIT**

**202757**

**CODE COLIS**

**202758**

**NOM PRODUIT**

**LAPINS INTERIEUR CAMEL LAIT 1,25 KG**

**Dénomination légale :** Bonbons de chocolat fourrés

**Composition :** \* Lapins cœur au caramel, chocolat au lait



**Poids unitaire des bonbons de chocolat :** [7,3 – 7,7 g]

### Liste d'ingrédients :

Sucre, beurre de cacao\*, sirop de glucose, crème stérilisée (LAIT), LAIT en poudre entier, beurre concentré (LAIT) 7%, pâte de cacao\*, sirop de sucre inverti, lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), humectant : sorbitol, émulsifiant : lécithines.

\*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 lapin (environ 7,5g)		-
Energie	2089 kJ / 500 kcal	Energie	157 kJ / 38 kcal	Energie -
Matières grasses	29 g	Matières grasses	2,2 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	18 g	dont acides gras saturés	1,4 g	dont acides gras saturés
Glucides	57 g	Glucides	4,3 g	Glucides
dont sucres	53 g	dont sucres	4,0 g	dont sucres
Protéines	3,4 g	Protéines	0,26 g	Protéines
Sel	0,12 g	Sel	0,01 g	Sel

\*Nombre de portions : Environ 165 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 :**

2 UVC / CARTON  
35 CARTONS / PALETTE  
70 UVC / PALETTE

**Dimensions de l'UVC :**  
Longueur : 19,2 cm  
Largeur : 19,2 cm  
Hauteur : 20 cm

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

**Poids net UVC :**  
1,25 kg

**Poids brut UVC :**  
1,487 kg

**Code EAN :**  
3110846283868

**Code DUN :**  
3110846283875

**Code douanier :**  
18 06 90 19 00

