

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 : 02/07/2025 ^{C2}

Date de révision : 02/07/2025

Indice de révision : 0

CODE PRODUIT
CODE COLIS

202759

-

NOM PRODUIT

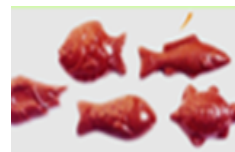
FRITURES FEUILLETE NOIR LAIT BLANC 1,65 KG

Dénomination légale :

Bonbons de chocolat pleins

Composition :

- * Fritures éclats de crêpe croustillante, chocolat blanc
- * Fritures éclats de crêpe croustillante, chocolat au lait
- * Fritures éclats de crêpe croustillante, chocolat noir



Poids unitaire des bonbons de chocolat :

[4,6 – 5 g]

Liste d'ingrédients :

Sucre, pâte de cacao*, beurre de cacao*, LAIT en poudre entier, éclats de crêpes croustillantes 5% (farine de BLE, sucre, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, malt d'ORGE, sel), LAIT en poudre écrémé, lactose (LAIT), poudre de lactosérum doux (contient du LACTOSE), beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% de cacao :

Chocolat blanc (cacao : 24% de beurre de cacao minimum) / 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 2 fritures environ 10g		-	
Energie	2250 kJ / 539 kcal	Energie	225 kJ / 54 kcal	Energie	-
Matières grasses	32 g	Matières grasses	3,2 g	Matières grasses	
dont acides gras saturés	20 g	dont acides gras saturés	2,0 g	dont acides gras saturés	
Glucides	53 g	Glucides	5,3 g	Glucides	
dont sucres	50 g	dont sucres	5,0 g	dont sucres	
Protéines	6,7 g	Protéines	0,67 g	Protéines	
Sel	0,20 g	Sel	0,02 g	Sel	

***Nombre de portions :** Environ 160 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 :
140 CARTONS / PALETTE

Dimensions de l'UVC :
0

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

Poids net UVC :
1,650 kg

Poids brut UVC :
2,035 kg

Code EAN :
3110846283882

Code DUN :
0

Code douanier :
18 06 90 19 00

