

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 : 08/07/2025 ^{C2}

Date de révision : -

Indice de révision : 0

CODE PRODUIT
CODE COLIS

202763

-

NOM PRODUIT

OEUF AMANDE NOIRE 2,1KG

Dénomination légale : Bbonbons de chocolat fourrés

Composition : * Amandes entières enrobées de chocolat noir



Poids unitaire des bonbons de chocolat : [2,0 – 3,0 g]

Liste d'ingrédients :

Bonbons de chocolat noir (65%) fourrés amandes entières

Ingrédients :

Pâte de cacao*, AMANDES torréfiées 30%, sucre, beurre concentré (LAIT), beurre de cacao*, sirop de glucose déshydraté, émulsifiant : lécithines, agent d'enrobage : shellac.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% de cacao :

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
Important : ne pas donner ni laisser à la portée d'enfants de moins de 4 ans, ils risqueraient de s'étouffer.
Nous déconseillons de mettre ces produits en contact avec des produits emballés.

Valeurs nutritionnelles moyennes :

Pour 100 g		*Pour 3 unités (environ 9 g)		-
Energie	2361 kJ / 569 kcal	Energie	210 kJ / 51 kcal	Energie -
Matières grasses	42 g	Matières grasses	3,7 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	17 g	dont acides gras saturés	1,5 g	dont acides gras saturés
Glucides	31 g	Glucides	2,8 g	Glucides
dont sucres	26 g	dont sucres	2,3 g	dont sucres
Protéines	11,4 g	Protéines	1,0 g	Protéines
Sel	0,01 g	Sel	0,001 g	Sel

*Nombre de portions : Environ 210 portions (3 unités = env 9g) dans cette 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 :

1 UVC / CARTON
140 UVC / PALETTE

Dimensions de l'UVC :
Profondeur : 23,8 cm
Largeur : 18,8 cm
Hauteur : 13,6 cm

Dimensions du carton :

-

Poids net UVC :
2,1 kg

Poids brut UVC :
2,278 kg

Code EAN :
3110846283929

Code DUN :
-

Code douanier :
18 06 90 19 00

