

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 <sup>C2</sup>

Date de révision : -

Indice de révision : 0

**CODE PRODUIT**  
**CODE COLIS**

**202764**

-

**NOM PRODUIT**

**OEUF NOISETTE LAIT 2,1KG**

**Dénomination légale :** Bbonbons de chocolat fourrés

**Composition :** \* Noisettes entières enrobées de chocolat au lait



**Poids unitaire des bonbons de chocolat :** [3,0 – 4,0 g]

**Liste d'ingrédients :**

Bonbons de chocolat au lait (65%) fourrés noisettes entières

Ingrédients :

NOISETTES Romaines torréfiées 30%, sucre, beurre de cacao\*, LAIT en poudre entier, pâte de cacao\*, lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), 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 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  
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 œufs (environ 12g)		-
Energie	2440 kJ / 587 kcal	Energie	222 kJ / 53 kcal	Energie -
Matières grasses	42 g	Matières grasses	3,8 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	14 g	dont acides gras saturés	1,3 g	dont acides gras saturés
Glucides	43 g	Glucides	3,9 g	Glucides
dont sucres	39 g	dont sucres	3,5 g	dont sucres
Protéines	7,7 g	Protéines	0,70 g	Protéines
Sel	0,13 g	Sel	0,01 g	Sel

\*Nombre de portions : Environ 170 portions (3 œufs = env 11g) 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 :** 3110846283943

**Code DUN :** -

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

