

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

202765

-

NOM PRODUIT

ŒUF CEREALE LAIT 1,5KG

Dénomination légale : Bbonbons de chocolat fourrés

Composition : * Billes de céréales enrobées de chocolat au lait



Poids unitaire des bonbons de chocolat : [1,0 – 2,0 g]

Liste d'ingrédients :

Bonbons de chocolat au lait (70%) fourrés billes de céréales (20%)

Ingrédients :

Sucre, beurre de cacao*, LAIT en poudre entier, farine de BLE, pâte de cacao*, malt de BLE, lactose (LAIT), poudre de lactosérum doux(contient du LACTOSE), sirop de glucose déshydraté, amidon de BLE, malt d'ORGE, LAIT en poudre écrémé, émulsifiant : lécithines, sel, agent d'enrobage : shellac.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

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

% 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 10 billes (environ 13g)		-
Energie	2077 kJ / 496 kcal	Energie	270 kJ / 64 kcal	Energie -
Matières grasses	23 g	Matières grasses	3,0 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	14 g	dont acides gras saturés	1,8 g	dont acides gras saturés
Glucides	63 g	Glucides	8,2 g	Glucides
dont sucres	49 g	dont sucres	6,4 g	dont sucres
Protéines	6,4 g	Protéines	0,83 g	Protéines
Sel	0,37 g	Sel	0,05 g	Sel

*Nombre de portions : Environ 100 portions (10 billes = 13g env) 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 :
1,5 kg

Poids brut UVC :
1,678 kg

Code EAN :
3110846283967

Code DUN :
-

Code douanier :
18 06 90 19 00

