

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 : 10/12/2025

Indice de révision : 2

CODE PRODUIT

202798

CODE COLIS

-

NOM PRODUIT

ŒUFS FOURRAGE CACAO LAIT 5 KG

Dénomination légale : Bonbons de chocolat au lait (45%) fourrés cœur cacaoté.

Composition : * Œufs cœur cacaoté



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

Liste d'ingrédients :

Ingrédients : Sucre, graisses végétales (palme et palmiste), beurre de cacao*, LAIT en poudre entier, cacao maigre en poudre* 6% pâte de cacao*, lactosérum en poudre (LAIT), LAIT en poudre écrémé, lactose (LAIT), beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithines, arôme naturel de vanille, pâte de NOISETTES torréfiées, pâte d'AMANDES torréfiées.

* Fèves de cacao origine hors UE.

Allergènes :

Présence possible d'arachide, autres fruits à coque, gluten 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 :


Nous déconseillons de mettre ces produits en contact avec des produits non emballés.

Valeurs nutritionnelles moyennes :				
Pour 100 g		*Pour 1 œuf (7,5g)		-
Energie	2272 kJ / 545 kcal	Energie	170 kJ / 41 kcal	Energie -
Matières grasses	33 g	Matières grasses	2,5 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	21 g	dont acides gras saturés	1,6 g	dont acides gras saturés
Glucides	56 g	Glucides	4,2 g	Glucides
dont sucres	54 g	dont sucres	4,1 g	dont sucres
Protéines	5,4 g	Protéines	0,41 g	Protéines
Sel	0,15 g	Sel	0,01 g	Sel

***Nombre de portions :** Environ 650 portions dans le carton
 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 91 CARTONS / PALETTE	
Dimensions de l'UVC :	Longueur : 29,1 cm Largeur : 22,1 cm Hauteur : 16,4 cm	
Dimensions du carton :	Longueur : 29,1 cm Largeur : 22,1 cm Hauteur : 16,4 cm	
Poids net UVC :	5 kg	
Poids brut UVC :	5,16 kg	
Code EAN :	3110846284025	
Code DUN :	0	
Code douanier :	18 06 90 19 00	