

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 : 02/09/2024

Date de révision : 24/06/2025

Indice de révision : 2

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

**202505**  
**202508**

**NOM PRODUIT**

**PTITS CŒUFS LAIT PRALINE 200G**

**Dénomination légale :** Bonbons de chocolat fourrés

**Composition :** \* Cœufs chocolat au lait cœur praliné



**Poids unitaire des bonbons de chocolat :** [7,6-7,9 g]

### Liste d'ingrédients :

Praliné 30% (sucre, AMANDES, NOISETTES), sucre, beurre de cacao\*, LAIT en poudre entier, pâte de cacao\*, graisse végétale (karité), lactose (LAIT), fèves de cacao en poudre\*, lactosérum en poudre (LAIT), beurre concentré (LAIT), émulsifiant : lécithines, LAIT en poudre écrémé, cacao maigre en poudre\*, huile de tournesol, farine de riz, farine de BLE, amidon de BLE, malt d'ORGE, blanc d'OEUF, sel, arôme naturel de vanille.

\* Fèves de cacao origine hors UE.

### Allergènes :

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

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

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

Pour 100 g		*Pour 1 oeuf (environ 7,8 g)	-
Energie		Energie 184 kJ / 44 kcal	Energie -
Matières grasses	2355 kJ / 565 kcal	Matières grasses 2,8 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	36 g	dont acides gras saturés 1,3 g	dont acides gras saturés
Glucides	17 g	Glucides 4,1 g	Glucides
dont sucres	52 g	dont sucres 3,9 g	dont sucres
Protéines	50 g	Protéines 0,51 g	Protéines
Sel	6,5 g	Sel 0,01 g	Sel
	0,12 g		

\*Nombre de portions : \* Environ 25 portions dans le sachet

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 :**

36 UVC / CARTON  
28 CARTONS / PALETTE  
1008 UVC / PALETTE

**Dimensions de l'UVC :**  
Longueur : 9 cm  
Largeur : 6 cm  
Hauteur : 15,5 cm

**Dimensions du carton :**  
Longueur : 59 cm  
Largeur : 39 cm  
Hauteur : 21,9 cm

**Poids net UVC :**  
200 g

**Poids brut UVC :**  
225g

**Code EAN :** 3110846262986

**Code DUN :** 3110846263006

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

