

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 : 10/07/2025 <sup>C2</sup>

Date de révision : -

Indice de révision : 0

**CODE PRODUIT**

**202810**

**CODE COLIS**

**202812**

**NOM PRODUIT**

**P'TITS ŒUFS LAIT PETILLANT 120G**

**Dénomination légale :**

Bonbons de chocolat fourrés

**Composition :**

\* Œufs chocolat au lait cœur fondant lait pétillant



**Poids unitaire des bonbons de chocolat :**

[7,2-7,6 g]

**Liste d'ingrédients :**

Sucre, LAIT en poudre entier 22%, beurre de cacao\*, pâte de cacao\*, graisse végétale (karité), beurre concentré (LAIT), lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), sucre pétillant 2% (sucre, lactose (LAIT), beurre de cacao, glucose, dioxyde de carbone), émulsifiant : lécithines.

\* Fèves de cacao origine hors UE.

**Allergènes :**

Présence possible d'arachide, soja, 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 :**  
Sans huile de palme  
Nous déconseillons de mettre ces produits en contact avec des produits emballés.

<b>Valeurs nutritionnelles moyennes :</b>		
<b>Pour 100 g</b>	<b>*Pour 1 oeuf (environ 7,4 g)</b>	<b>-</b>
Energie		Energie
Matières grasses	2387 kJ / 573 kcal	177 kJ / 42 kcal
dont acides gras saturés	38 g	2,8 g
Glucides	23 g	dont acides gras saturés 1,7 g
dont sucres	49 g	Glucides 3,6 g
Protéines	48 g	dont sucres 3,6 g
Sel	7,3 g	Protéines 0,54 g
	0,24 g	Sel 0,02 g

**\*Nombre de portions :** \* Environ 16 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

<b>Spécifications microbiologiques :</b>			
<b>Germes recherchés</b>	<b>Norme</b>	<b>Tolérance Révillon</b>	<b>Méthode utilisée</b>
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 : 4 cm  
Hauteur : 16 cm

**Dimensions du carton :**  
Longueur : 59 cm  
Largeur : 39 cm  
Hauteur : 21,5 cm

**Poids net UVC :** 120 g

**Poids brut UVC :** 127 g

**Code EAN :** 3110846284285

**Code DUN :** 3110846284308

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


