

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 : 21/01/2020 <sup>C2</sup>

Date de révision : 15/07/2025

Indice de révision : 6

**CODE PRODUIT**

**202825**

**CODE COLIS**

**202827**

**NOM PRODUIT**

**ASSORTIMENT DE COQUILLAGES ET CRUSTACES LAIT  
140G**

**Dénomination légale :**

Bonbons de chocolat pleins

**Composition :**

\* Fritures chocolat au lait aux éclats de crêpes croustillantes



**Poids unitaire des bonbons de  
chocolat :**

[4,5-5,1 g]

**Liste d'ingrédients :**

Bonbons de chocolat au lait (95%) pleins aux éclats de crêpes croustillantes (5%).

Ingrédients :

Sucre, beurre de cacao\*, LAIT en poudre entier, pâte de cacao\*, lactose (LAIT), lactosérum en poudre (LAIT), farine de BLE, émulsifiant : lécithines, beurre concentré (LAIT), huile de tournesol, LAIT en poudre écrémé, sel, malt d'ORGE.

\* Fèves de cacao origine hors UE.

**Allergènes :**

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

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

**Valeurs nutritionnelles moyennes :**

Pour 100 g		* Pour 1 portion = 2 fritures (environ 10g)	-
Energie		Energie 224 kJ / 54 kcal	Energie -
Matières grasses	2239 kJ / 536 kcal	Matières grasses 3,0 g	Matières grasses
dont acides gras saturés	30 g	dont acides gras saturés 1,8 g	dont acides gras saturés
Glucides	18 g	Glucides 5,9 g	Glucides
dont sucres	59 g	dont sucres 5,8 g	dont sucres
Protéines	58 g	Protéines 0,56 g	Protéines
Sel	5,6 g	Sel 0,03 g	Sel
	0,25 g		

\*Nombre de portions : Environ 14 portions (=2 fritures) dans l'étui

Nombre de portions à titre indicatif, pouvant varier à plus ou moins 5%.

<b>Conditions de conservation :</b>	Cible : Température = 15°C Humidité relative 60% Maximum : Température = 18°C Humidité relative 65%
<b>DDM / DLUO FIXE :</b>	Fin juillet
<b>DDM / DLUO :</b>	180 jours
<b>LOT :</b>	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 :**24 UVC / CARTON  
30 CARTONS / PALETTE  
720 UVC / PALETTE**Dimensions de l'UVC :**Longueur : 9 cm  
Largeur : 5 cm  
Hauteur : 20,2 cm**Dimensions du carton :**Longueur : 47,4 cm  
Largeur : 30 cm  
Hauteur : 26,9 cm**Poids net UVC :**

140 g

**Poids brut UVC :**

159 g

**Code EAN :**

3110846284582

**Code DUN :**

3110846284629

**Code douanier :**

18 06 90 19 00

