

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 ^{C2}

Date de révision : 15/07/2025

Indice de révision : 6

CODE PRODUIT

202830

CODE COLIS

202831

NOM PRODUIT

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

Dénomination légale :

Bonbons de chocolat pleins

Composition :

* Fritures chocolat noir aux éclats de crêpes croustillantes



**Poids unitaire des bonbons de
chocolat :**

[4,5-5,1 g]

Liste d'ingrédients :

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

Ingrédients :

Pâte de cacao*, sucre, beurre concentré (LAIT), farine de BLE, beurre de cacao*, émulsifiant : lécithines, 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 noir (cacao : 58% 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 225 kJ / 54 kcal
Matières grasses	2247 kJ / 540 kcal	Matières grasses 3,5 g
dont acides gras saturés	35 g	dont acides gras saturés 2,1 g
Glucides	21 g	Glucides 4,4 g
dont sucres	44 g	dont sucres 3,9 g
Protéines	37 g	Protéines 0,72 g
Sel	7,2 g	Sel 0,01 g
	0,06 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%.

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 :
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 : 3110846284681

Code DUN : 3110846284698

Code douanier : 18 06 90 19 00


