

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 : 22/02/2024

Date de révision : -

Indice de révision : 0

CODE UVC	202055
CODE CARTON	-
CODE 1/2 CARTON	-
NOM PRODUIT	PRALINE 4,6 KG VRAC GAMME PRALINES GOURMANDES

Dénomination légale :

Assortiment de bonbons de chocolat

- * Cœur au praliné chocolat noir
- * Cœur au praliné chocolat au lait



Poids unitaire des bonbons de chocolat : [9,9-12,1 g]

Liste d'ingrédients :

Sucre, pâte de cacao, praliné 7% (sucre, NOISETTE, AMANDE), lactosérum en poudre (LAIT), graisses végétales (palme et palmiste), beurre de cacao, lactose (LAIT), huile de tournesol, LAIT écrémé en poudre, LAIT entier en poudre, beurre concentré (LAIT), émulsifiants : lécithines (SOJA), arôme naturel de NOISETTE, arôme naturel de vanille, cacao maigre en poudre, sirop de glucose, miel, blancs d'OEUFS, graisse végétale (karité), farine de riz, farine de BLE, malt de BLE, amidon de BLE, malt d'ORGE, sel, arômes naturels, poudres à lever : carbonates acides de sodium et d'ammonium, carbonate de potassium, agent d'enrobage : shellac.

Allergènes :

Présence possible d'arachide, noix, noix de cajou, noix de pécan et pistache.

% de cacao :

Chocolat noir : 48% de cacao minimum
Chocolat au lait : 31% de cacao 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 :

-

Valeurs nutritionnelles moyennes :			
Pour 100 g		*Pour 1 papillote (environ 12 g)	
Energie	2202 kJ / 527 kcal	Energie	264 kJ / 63 kcal
Matières grasses	30 g	Matières grasses	3,6 g
dont acides gras saturés	16 g	dont acides gras saturés	1,9 g
Glucides	58 g	Glucides	7 g
dont sucres	57 g	dont sucres	6,8 g
Protéines	4,3 g	Protéines	0,52 g
Sel	0,15 g	Sel	0,02 g
*Nombre de portions :		* Environ 385 portions dans le carton	
Nombre de portions à titre indicatif, pouvant varier à plus ou moins 5%.			

Conditions de conservation : 15 - 18°C, < 70 % HR

DDM / DLUO FIXE : Fin Mai de l'année A+1

DDM / DLUO : 240 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 :

80 CARTONS / PALETTE

Dimensions de l'UVC :

-

Dimensions du carton : Profondeur : 39 cm
Largeur : 29 cm
Hauteur 17 cm

Dimensions du 1/2 carton :

-

Poids net UVC : 4,6 kg

Poids brut UVC : 5,144 kg

Code EAN : -

Code DUN : 3110846239810

Code 1/2 CARTON : -

Code douanier : 18 06 90 19 00

