



DELIFRANCE

Rmm, chocoladebroodje 70g

EAN:

3291810189543

Numéro d'article:

18954

Marché cible

NL

Émissions de CO₂:

2.31 kg CO₂-eq/kg

Propulsé par HowGood

150 PAINS DE CHOCOLAT - 18954

Appellation légale: Pain spécial, Pain de chocolat (20%)70g, pret a cuire, prêts a pousse et prêts a cuire, surgelés

Ingrédients

farine de blé, eau, beurre 18,5%, chocolat 11% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (soja))), sucre, semoule de blé dur, levure, gluten de blé, sel, levain de blé (eau, farine de blé fermentée), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle **d'oeufs** et de **fruits à coque**.

Sans OGM: Oui

Irradié: Non

Allergènes

Présent +	Peut contenir ±	Sans -	Non renseigné O
les céréales contenant du gluten	+	arachides	- pistache -
blé	+	soja	+ noix de macadamia -
seigle	-	lait	+ céleri -
orge	-	fruits à coque	- moutarde -
avoine	-	amande	- sésame -
épautre	-	noisette	- sulfites -
kamut	-	noix	- lupin -
crustacés	-	noix de cajou	- mollusques -
oeufs	-	noix de pécan	-
poisson	-	noix du brésil	-

Valeur nutritionnelle

	Product
	Pour 100 g
Énergie (kJ/kcal)	1776 kJ / 425 kcal
Matières grasses	22.5 g
dont acides gras saturés	14.8 g
Glucides	46.4 g
dont sucres	13.7 g
fibres	3.2 g
Protéines	7.6 g
Sel	1 g

*Apports de référence pour un adulte moyen (8400 kJ/2000 kcal).

Labels de certifications



Caractéristiques	Applicable	Allégation sur l'étiquette
Contient du glutamate	Non	N/A
Contient du poulet et de la volaille	Non	N/A
Contient du lactose	Oui	N/A
Contient du boeuf	Non	N/A
Contient du porc	Non	N/A

Méthode de préparation

Cuire au four

POUSSEZ 180 MIN 24°C, CUISSON AU FOUR 16-18 MIN 170-175 ° C

Conditions de stockage

Étape de conservation	Condition de conservation	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18 / -15°C	365 jour(s)
réception grossiste	congelé	-18 / -15°C	365 jour(s)

Eigenschap	Waarde
Remarque générale pour toutes les conditions de conservation	DIEPVRIES
Technique de conservation	Congelé
Instructions de conservation sur l'étiquette	Ne recongelez jamais les produits décongelés. Conserver à -18 °C.
Type de date d'expiration	À consommer de préférence avant le
Lieu date d'expiration	Voir sur l`etiquette.

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation – 3291810189543 – Rmm, Pain De Chocolat (20%)70g
unité de vente – 3291810000619 – Rmm, Pain De Chocolat (20%)70g X150

Détails logistiques

unité de consommation	
Nom de l'article	Rmm, Pain De Chocolat (20%)70g
Description courte	Pain de chocolat
GTIN/EAN	3291810189543
Numéro d'article	18954
Intrastat code	19059080
Emballage (LxLxH)	non emballé (11mm x 11mm x 11mm)
Marque e	Non
Contenu net	70 g
Poids net	70 g
Poids brut	70 g
Poids égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	1 x 70 g
Portions minimales par emballage	
Portions maximales par emballage	
unité de vente	
GTIN/EAN	3291810000619
Numéro d'article	18954
Emballage LxLxH	carton (395mm x 295mm x 221mm)
Poids net	10.5 kg
Poids brut	11 kg
Nombre d'UC dans UT	150
palette	
Palette (palette + chargement)	euro palette (1200mm x 800mm x 1918mm)
Poids net	672000 g
Poids brut	727000 g
Nombre de cartons sur cette palette	64
Cartons par couche	8
Nombre de couches sur palette	8

Matériau d'emballage

carton (395mm x 295mm x 221mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
carton ondulé	380 g	1%	Recyclable	Carton
polymère LDPE	55 g	1%	Recyclable	Poche intérieure
papier	5 g	1%	Recyclable	Étiquette de boîte

euro palette (1200mm x 800mm x 1918mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
bois	23000 g	1%	Recyclable	Europallet
polymère LDPE	300 g	1%	Recyclable	Film rétractable
papier	5 g	1%	Recyclable	Étiquette de palette

Coordonnées

Délifrance Nederland B.V.

Délifrance Nederland - Fruiteniersstraat 3 - 3334 KA Zwijndrecht - Nederland

Service à la clientèle:

Website: www.delifrance.nl

E-mail: sales@delifrance.com

Telefoon: [+31 \(0\) 6-27654104](tel:+3120627654104)

Dernière mise à jour le 17 mars 2026

Cette spécification provient de la base de données PS in foodservice.

Le producteur de ce produit est responsable de l'exactitude des données.

© 2026 PS in foodservice. Tous droits réservés.