

Délifrance, Pain Triple Choco Pac (15, 5%)100g

DELIFRANCE

PAIN TRIPLE CHOCO 100G PAC DLF - 27245

EAN: 3291810272450 (CE) Numéro d'article: 27245 MC: BE



Données de base

Nom	Pain triple choco
Appellation légale	Produit de la boulangerie fine, Pain triple choco pac (155%)100g, pret a cuire, prêts à cuire, surgelés
Appellation fonctionnelle	PRODUIT DE LA BOULANGERIE FINE
Variante	
Marque	DELIFRANCE
Marché cible	BE

Histoire du produit

PAIN TRIPLE CHOCO 100G PAC DLF - 27245

1 Une viennoiserie généreuse et gourmande

format gourmand 30 de fourrage vs croissant fourré

combinaison de trois saveurs ultras gourmandes

17 de fourrage chocolat blanc 5 pépites de chocolat au lait décor chocolat noir 25 2 barres chocolat

2 contraste des textures

croustillance du topping chocolat noir

fondant du chocolat blanc et barres chocolat

Caractéristiques

Caractéristique	Réclamation sur l'étiquette	
Contient du lactose	Oui	n.v.t.
Contient du glutamate	Non	n.v.t.
Contient du poulet et de la volaille	Non	n.v.t.
Contient du boeuf	Non	n.v.t.
Contient du porc	Non	n.v.t.

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Ingrédients

Farine de blé, fourrage **chocolat** blanc 17% (**lait** entier réhydraté, **lait** frais entier, **chocolat** blanc 15% (sucre, **beurre de cacao**, **lait entier en poudre**, **lait écrémé en poudre**, émulsifiant : E442, arôme naturel de vanille), sucre, amidon modifié, **crème de lait**, épaississant : E466, conservateur : E202, stabilisant : E401, sel, extrait naturel de vanille, extrait de carthame), **beurre** 15,5%, eau, **chocolat** 6,5% (sucre, masse de **cacao**, **beurre de cacao**, émulsifiant : lécithine de **soja**), pépites de **chocolat au lait** 5% (sucre, **lait entier en poudre** 20,5%, **beurre de cacao**, masse de **cacao**, émulsifiant : lécithine de **soja**, arôme naturel de vanille), décor **chocolat** 2,5% (masse de **cacao**, sucre, **beurre de cacao**, émulsifiant : E476, arôme naturel de vanille), sucre, levure, **gluten de blé**, **œufs**, sel, émulsifiant : E472e, agent de traitement de la farine: E300, enzyme.

Possibilité de présence de **noix**.

Origine

Pays d'origine

Pays de production

Valeur nutritionnelle

Après préparation

	Par 100 (g)
Énergie	± 1649 kJ
Énergie	± 395 kcal
Matières grasses	± 22 g
Dont acides gras saturés	± 14.3 g
Glucides	± 40.8 g
Dont sucres	± 17.3 g
Fibres	± 3 g
Protéines	± 6.9 g
Sel	± 0.71 g

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer](#).*

Allergènes

S = Sans, C = Contient, PC = Peut contenir, NS = non spécifié

Allergènes à déclaration obligatoire

les céréales contenant du gluten	C	amande	PC
blé	C	noisette	PC
seigle	PC	noix	S
orge	PC	noix de cajou	S
avoine	PC	noix de pécan	S
épautre	PC	noix du brésil	S
kamut	S	pistache	S
crustacés	S	noix de macadamia	S
oeufs	C	céleri	S
poisson	S	moutarde	S
arachides	S	sésame	PC
soja	C	sulfites	S
lait	C	lupin	S
fruits à coque	PC	mollusques	S


Conditions de stockage

Trajet	Conditions de stockage	Température (°C)	Période
après production	congelé	-18°C - -15°C	365 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
réception grossiste	congelé	-18°C - -15°C	90 jour(s)
<i>Remarque:</i>			
Remarque générale pour tous les conditions de conservation	DIEPVRIES		
Technique de conservation	Congelé		
Consignes d'usage sur l'étiquette			
Consignes 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		
Date d'expiration de l'emplacement sur l'emballage	zie etiket.		

Méthode de préparation

Cuire au four	CUISSON AU FOUR 18-21 MIN A 170-175°C
---------------	---------------------------------------

Liens

	Délifrance Nederland (Website)
--	--------------------------------

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Logistique

Hiérarchie logistique

unité de consommation - 3291810272450 - Délifrance, Pain Triple Choco Pac (15, 5%)100g
 unité de vente - 3291811157589 - Délifrance, Pain Triple Choco Pac (15, 5%)100g X60
 palette - Délifrance, Pain Triple Choco Pac (15, 5%)100g X64

Détails logistiques

unité de consommation

Nom d'article	Délifrance, Pain Triple Choco Pac (15, 5%)100g
Appellation courte	Pain triple choco 100 pac dlf
EAN	3291810272450
Numéro d'article producteur	27245
Code Intrastat	19059080
Numéro CE	
Emballage (L x l x H)	non emballé (11mm x 11mm x 11mm)
Quantité estimée	Non
Contenu net	100 g
Poids net	100 g
Poids brut	100 g
Poids net égoutté	
Nombre de pièces x poids par pièce (p.e. 70x65g)	1 x 100 g
Nombre de portions par emballage	
Min nombre de portions dans l'emballage	
Max nombre de portions dans l'emballage	

unité de vente

EAN	3291811157589
Numéro d'article producteur	27245
Emballage (L x l x H)	carton (395mm x 295mm x 222mm)
Poids net	6 kg
Poids brut	6.5 kg
Nombre d'unités dans cet emballage	60

palette

Palette (palette + charge) (L x l x H)	euro palette (1200mm x 800mm x 1926mm)
Poids net	384000 g
Poids brut	416000 g
Nombre d'unités sur une palette	64
Nombre de boîtes par couche	8
Nombre de couches par palette	8

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
 Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des informations. [Disclaimer.](#)*

Information de contact

S.A. Délifrance Belux N.V.

Avenue Robert Schuman 71, 1400 Nivelles, België

Service à la clientèle

www.delifrance.com/be

info@delifrance.be

+32(0)67895660

Spécifications modifiées à 2020-12-17 par le producteur

Avez-vous des questions? En savoir plus de PS in foodservice? Envoyez un e-mail à info@PSinfoodservice.com où allez sur www.PSinfoodservice.com

v1.4.9 prodpp992281dI2ly1In4

*Cette spécification vient de la base de données de PS in foodservice.
Le producteur du produit est responsable de l'exactitude des infomations. [Disclaimer.](#)*