



DELIFRANCE

**Délifrance, half stokbrood coeur de graines
170g**

EAN:

3291810064154

Numéro d'article:

S6415

Marché cible

NL

Émissions de CO₂:**0.64** kg CO₂-eq/kg

Propulsé par HowGood

30 DELIF. H.STOK COEURRAINES - S6415

Appellation légale: Pain spécial, Pain demi-baguette coeur deraines 170g, pret a cuire, prêts à cuire, surgelés**Ingrédients**

Farine de blé, eau, **graines de sésame**, **farine de blé malté**, graines de lin brun, **gluten de blé**, graines de tournesol, **semoule de blé dur**, levure, sel, **flocons de blé malté**, **farine d'orge**, **malt d'orge**, émulsifiant: E472e, levure séchée désactivée, agent de traitement de la farine: E300. Graines: 8,5%.

Présence éventuelle de **lait** 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)	1279 kJ / 303 kcal
Matières grasses	5.5 g
dont acides gras saturés	0.8 g
Glucides	49.2 g
dont sucres	1.3 g
Protéines	12 g
Sel	1.37 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

CUISSON AU FOUR 9-10 MIN 210 °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	90 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 – 3291810064154 – Délifrance, Pain Demi-baguette Coeur De Graines 170g
unité de vente – 3291811009352 – Délifrance, Pain Demi-baguette Coeur De Graines 170g X30

Détails logistiques

unité de consommation	
Nom de l'article	Délifrance, Pain Demi-baguette Coeur De Graines 170g
Description courte	Demi-baguette
GTIN/EAN	3291810064154
Numéro d'article	S6415
Intrastat code	19059080
Emballage (LxLxH)	non emballé (11mm x 11mm x 11mm)
Marque e	Non
Contenu net	1 pièces
Poids net	170 g
Poids brut	170 g
Poids égoutté	
Portions minimales par emballage	
Portions maximales par emballage	
unité de vente	
GTIN/EAN	3291811009352
Numéro d'article	S6415
Emballage LxLxH	carton (607mm x 402mm x 239mm)
Poids net	5.1 kg
Poids brut	6 kg
Nombre d'UC dans UT	30
palette	
Palette (palette + chargement)	euro palette (1200mm x 800mm x 2062mm)
Poids net	163200 g
Poids brut	192000 g
Nombre de cartons sur cette palette	32
Cartons par couche	4
Nombre de couches sur palette	8

Matériau d'emballage

carton (607mm x 402mm x 239mm)

Matériau d'emballage	Valeur	% matériau recyclé	Est recyclable	Remarque
carton ondulé	547 g	1%	Recyclable	Carton
polymère LLDPE	55 g	1%	Recyclable	Poche intérieure
papier	9 g	1%	Recyclable	Étiquette de boîte

euro palette (1200mm x 800mm x 2062mm)

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.