



75872BT30

PAIN CHOCOLAT BEURRE DES CHARENTES - 75 g

Modifié le : 30 mars 2026

Version : 1.0

Page : 1 / 2

## DESCRIPTION PRODUIT

## Dénomination légale :

Viennoiserie au beurre des Charentes et au chocolat - Prêt à pousser - Cru - Surgelé

## Code douanier :

19012000 - Mélanges et pâtes pour la préparation des produits de la boulangerie, de la pâtisserie ou de la biscuiterie du no 1905



Photo non contractuelle

## CONDITIONNEMENT

GTIN / EAN Produit 3291810758725

Carton		Palettisation	
GTIN / EAN Carton	3291810134826	GTIN / EAN Palette	3291810058795
Pièces / Carton	150(150x1)	Type de palettisation	Palette 80x120
Dimension Carton (mm) L x l x h	390x290x220	Cartons / Couche	8
Poids brut carton (kg)	12,01 kg	Couches / Palette	8
Poids net carton (kg)	11,25 kg	Cartons / Palette	64
		Unités / Palette	9600
		Poids brut palette (kg)	793,64 kg
		Hauteur palette (mm)	1910

## CARACTERISTIQUES PRODUIT

## Ingrédients

farine de **blé**, **beurre** des Charentes (AOP) 24%, eau, chocolat 10,5% (sucre, masse de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (**soja**))), sucre, levure, **gluten de blé**, sel, émulsifiant (E471, E472e, E322), **lait** entier en poudre, stabilisant (E415), agent de traitement de la farine (E300), enzyme

Présence éventuelle : œuf, fruits à coque

Caractéristiques physiques	Surgelé
Poids	75 g
Longueur/Diamètre tel que vendu	9 cm

## Spécificités

Convient aux végétariens	Oui
Convient aux végétaliens	Non

\*Pour le pain, conformément à la législation

\*\*Ne tient pas compte des possibles contaminations croisées

Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique OGM, ni en application du règlement (CE) n° 1829/2003 ni en application du règlement (CE) n° 1830/2003 et de leurs modifications. Ce produit n'est pas concerné par un étiquetage spécifique ionisation en application de la directive 1999/2/CE du 22 février 1999.

Produit conforme aux règlements UE : 1333/2008 sur les additifs, 231/2012 sur les spécifications des additifs, 1169/2011 sur l'information du consommateur, 1334/2008 sur les arômes et 2023/915 sur les teneurs maximales pour certains contaminants.



Valeurs nutritionnelles	Unité	Pour 100g surgelé	Pour 100g cuit	Par portion	% AR* par portion
Energie	kJ	1621	1925	1215	15
Energie	kcal	389	462	291	15
Matières grasses	g	24	28	18	26
dont AG saturés	g	16	19	12	60
Glucides	g	36	43	27	10
dont sucres	g	11	13	8,3	9
Fibres alimentaires	g	2,7	3,2	2	0
Protéines	g	6,9	8,2	5,2	10
Sel	g	0,85	1	0,64	11

\*AR : Apport de référence pour un adulte type (8400kJ/2000kcal)

Les valeurs du produit tel que consommé sont données à titre indicatif, sous respect des conditions de préparation et de conservation mentionnées.

### CONSEILS DE REMISE EN ŒUVRE ET CONSERVATION



#### Cuisson

Four classique  
17 min | 170°C



#### A mettre en pousse



#### A dorer

#### Date de durabilité minimale (DDM)

9 mois

Conserver à -18°C

*Ne pas recongeler un produit décongelé*

Pousse directe : 3h à 25°C. Pousse contrôlée : Blocage à 2°C - pousse 2h +/- 15min à 25°C. Dorer avant mise au four. Cuisson : 15 min +/- 3 min à 175°C

Les recommandations de conservation et d'utilisation sont établies par Délifrance afin d'assurer la qualité et la sécurité du produit. Délifrance ne saurait être tenue responsable en cas de non-respect de ces recommandations.

Ce(s) produit(s) est(ont) conforme(s) à la réglementation des pays de l'Association européenne de libre-échange. Pour une commercialisation dans un autre pays, une demande doit être effectuée auprès de Délifrance SA ; la responsabilité de Délifrance SA ne saurait être engagée si le produit a été commercialisé dans un pays pour lequel Délifrance SA n'a pas attesté de sa conformité réglementaire.