

## Description

Les pains au chocolat sont délicieusement croustillants, aérés et onctueux. Le Delice Pain au Chocolat Belge Noir est composé de 19% de beurre et garni de véritable chocolat noir belge. Délicieux au (buffet) petit-déjeuner ou comme en-cas sucré avec un café.

## Photo



## Ingrédients

Pâte: farine de BLÉ, beurre (LAIT) (19,1%), eau, levure, sucre, gluten de BLÉ, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, OEUF. Fourrage: chocolat (solides de cacao: 44,2% minimum) (9,3%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (SOJA))). Décoration: OEUF. Peut contenir des traces de: noisettes, amandes.

## Propriétés physiques

	Unité	Minimum	Cible	Maximum
Poids	g	69,0	75,0	81,0
Longueur	cm	8,0	8,9	9,8
Largeur	cm	5,5	6,3	7,2
Hauteur	cm	2,4	2,9	3,4

## Normes microbiologiques (Calculated)

moisissures/g	< 300
salmonella/25g	Absente
bacillus céréus/g	< 300
e.coli/g	< 10
Coagulase pos. Staphylocoque	< 300

## Valeurs nutritives (Calculated)

	par 100g	Apport de référence sur 100g (%)
energie (kJ)	1480 kJ	17,6
energie (kcal)	354 kcal	17,7
matières grasses	19 g	26,8
- dont acides gras saturés	12 g	59,1
glucides	39 g	14,9
- dont sucres	9,2 g	10,2
fibres	2,2 g	7,5
protéines	6,4 g	12,7
sel	0,81 g	13,5

Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.



# Specification de l'article

Numéro d'article 17920000

Nom d'article DELICE PAIN AU CHOCOLAT BELGE - NOIR 75G  
Thaw , Bake & Serve

---

Date activée: 19-09-2025

---

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

Lantmännen Unibake Londerzeel - Nijverheidsstraat 3 - 1840 LONDERZEEL - Belgium -  
Date d'impression: 2026-02-13



## Allergènes (Berekend)

gluten	+
céréales contenant de gluten (le blé)	+
céréales contenant de gluten (le seigle)	-
céréales contenant de gluten (l'orge)	-
céréales contenant de gluten (l'avoine)	-
céréales contenant de gluten (épeautre)	-
céréales contenant de gluten (kamut)	-
fruits à coque	?
arachides	-
amandes	?
noisettes	?
noix	-
noix de cajou	-
noix de pécan	-
noix du Brésil	-
pistache	-
noix de macadamia	-
lait	+
oeuf	+
soja	+
graines de sésame	-
sulfite (e220-e227) (> 10ppm)	-
céleri	-
moutarde	-
composants de poisson	-
crustacés	-
mollusques	-
lupin	-

- = absence d'allergènes ? = contamination possible + = présence

## Conditions de stockage et de distribution

- à une température inférieure ou égale à -18 °C.
- Ne jamais recongeler un produit ayant été décongelé.
- Ne jamais empiler les hautes palettes chargées.
- Toujours bien fermer les emballages.
- Durée de conservation : 12 Mois à partir de la date de production.
- La date de péremption est mentionnée sur l'étiquette.

## Emballage

Emballage primaire:

Type de Sac: sac bleu  
Pièces/Sac: 24

Emballage secondaire:

Boîte: Longueur:393 mm - Largeur:290 mm - Hauteur:184 mm  
Poids brut: 4 003,00 g  
Poids net: 3 600,00 g  
EAN Code: 5413056005854  
Pièces/Boîte : 48  
Sac/Boîte : 2

Palletisation:

Type de palette: palette euro  
Poids brut: 341,74 Kg  
Poids net: 288,00 Kg  
nombre de couches par palette: 10  
nombre de boîtes par palette: 80

Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.

Hauteur de la palette, articles inclus: 1,98 Mtr

## Marchandise

19012000

## Mode d'emploi

### Instructions de cuisson

Temps de décongélation .....: +/- 30 min  
 Temps de cuisson .....: +/- 19 min  
 Température de cuisson .....: 170-180°C  
 Temps de pousse .....: /  
 Température de pousse .....: /

Après décongélation, traiter immédiatement le produit.

Pour garantir une qualité optimale, nous vous conseillons de consommer les produits dans les 12 Heures lorsqu'il est conservé à température ambiante (15°C - 25°C).

Ces instructions de cuisson sont données à titre indicatif et doivent être adaptées en fonction du type de four et du nombre de produits dans le four. Les temps de pousse et de décongélation sont également tributaires de différents facteurs tels que la température et l'humidité ambiantes. Soyez vigilant de manière à procéder aux modifications nécessaires.

## GMO

Lantmännen Unibake Londerzeel déclare que ce produit ne contient ni ingrédient génétiquement modifié ni additif, conformément aux règlements (CE) 1829/2003 et 1830/2003 concernant la commercialisation et l'étiquetage des organismes génétiquement modifiés. Ce produit satisfait au règlement en la matière.

Par conséquent, un étiquetage supplémentaire ("Ce produit contient du [ou des] [nom du ou des organismes] génétiquement modifié[s]") n'est pas nécessaire.

## Libellé

**NL | DELICE BELGISCH CHOCOLADEBROODJE PUUR 75G | DIEPVRIES**  
 Ingrediënten: Deeg: tarwebloem, boter (melk) (19,1%), water, gist, suiker, tarwegluten, zout, meelverbeteraar (E-300), enzyme, ei. Vulling: chocolade (cacaobestanddelen: minstens 44,2%) (9,3%) (suiker, cacaoaansmaak, cacaoboter, emulgator (E322 (soja))). Decoratie: ei. Kan bevatten: hazelnooten, amandelen.

**DE | DELICE SCHOKOLADEBRÖTCHEN 75G | TIEFGEFROREN**  
 Zutaten: Teig: Weizenmehl, Butter (Milch) (19,1%), Wasser, Hefe, Zucker, Weizengluten, Salz, Mehlbehandlungsmittel (E300), Enzyme, Ei. Füllung: Schokolade (Kakaotrockenmasse: 44,2% mindestens) (9,3%) (Zucker, Kakaomasse, Kakaobutter, Emulgator (E322 (Soja))). Dekoration: Ei. Kann Spuren enthalten von: Haselnüsse, Mandeln.

**ES | DELICE PAIN AU CHOCOLAT MANTEQUILLA 75G | ULTRACONGELADO**  
 Ingredientes: Masa: harina de trigo, mantequilla (leche) (19,1%), agua, levadura, azúcar, gluten de trigo, sal, agente de tratamiento de la harina (E300), enzimas, huevo. Relleno: chocolate (sólidos de cacao: 44,2% al menos) (9,3%) (azúcar, masa de cacao, mantequilla de cacao, emulgente (E-322 (soja))). Decoración: huevo. Puede contener trazas de: avellanas, almendras.

**FR | DELICE PAIN AU CHOCOLAT BELGE - NOIR 75G | SURGELÉ**  
 Ingrédients: Pâte: farine de blé, beurre (lait) (19,1%), eau, levure, sucre, gluten de blé, sel, agent de traitement de la farine (E300), enzyme, oeuf. Fourrage: chocolat (solides de cacao: 44,2% minimum) (9,3%) (sucre, pâte de cacao, beurre de cacao, émulsifiant (E322 (soja))). Décoration: oeuf. Peut contenir des traces de: noisettes, amandes.

**IT | DELICE PAIN AU CHOCOLAT 75G | SURGELATO**  
 Ingredienti: Pasta: farina di frumento, burro (latte) (19,1%), acqua, lievito, zucchero, glutine di frumento, sale, agente di trattamento della farina (E-300), enzimi, uova. Riempimento: cioccolato (sostanza totale di cacao: 44,2% almeno) (9,3%) (zucchero, massa di cacao, burro di cacao, emulsionante (E322 (soia))). Decorazione: uova. Può contenere tracce di: nocciole, mandorle.

**EN | DELICE PAIN AU CHOCOLAT 75G | QUICK FROZEN**  
 Ingredients: Dough: wheat flour, butter (milk) (19,1%), water, yeast, sugar, wheat gluten, salt, flour treatment agent (E300), enzyme, egg. Filling: chocolate (cocoa solids: 44,2 % minimum) (9,3%) (sugar, cocoa mass, cocoa butter, emulsifier (E322 (soya))). Decoration: egg. May contain traces of: hazelnuts, almonds.

Ten minste houdbaar tot einde: - A consommer de préférence avant fin: - Mindestens houdbar bis Ende: - Da consumieren  
 preferibilmente entro la fine di: - Consumir preferentemente antes del fin de: - Best before end:  
 Lot: PR999999 30/09/24 09:33:09 09/2025

**17920000**



  
 +/- 30 min | +/- 19 min | 170-180°C | 48 x

Start to save Unicoin on: [www.myfoodspot.eu](http://www.myfoodspot.eu)\*



Les données mentionnées ci-dessus sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être dupliquées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont dès lors pas contraignantes. Une version actuelle peut toujours être obtenue sur demande.