Nederlands 01/10/2026

Bedrijfsgegevens

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Productinformatie

Productnaam:	MINI FONDANT AU CHOCOLAT 96 X 20G
Omschrijving:	Diepgevroren mini chocoladefondant: smeuïg chocoladecakeje met 27% pure chocolade (20 g); doos van 96 stuks (1,92 kg)
Artikelnummer:	1790101
Intrastat code:	19059070
Land van productie:	Frankrijk

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032785452	n.v.t.
Materiaal verpakking	Golfkarton (doos) (287 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Karton (tussenlegger) (40 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Papier (cupjes) (96 x 0,45 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	PE/kunststof (15 g)	n.v.t.
Lengte	390 mm	n.v.t.
Breedte	296 mm	n.v.t.
Hoogte	103 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	96	n.v.t.
Gewicht verpakking	0,385 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	1,920 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	2,305 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 8
Aantal lagen/palet: 15
Aantal omkarton/palet: 120

Ingrediënten

EI, pure chocolade 27% (cacaomassa, suiker, emulgator: lecithine, natuurlijk vanille-aroma), suiker, boter (MELK), plantaardige oliën (palm*, koolzaad, kokos), water, emulgator: mono- en diglyceriden van vetzuren, voedingszuur: citroenzuur.
* RSPO SG (segregated)

Allergenen

Allergeen aanwezig (+), afwezig (-), sporen (?)

Allergeen	**Status**
Gluten	?
Gerst	?
Tarwe	?
Schaaldieren	-
Ei	+
Vis	-
Pinda's	-
Soja	?
Melk	+
Lactose	+
Noten	?
Amandelen	?
Cashewnoten	?
Hazelnoten	?
Macadamianoten	?
Paranoten	?
Pecannoten	?
Pistachenoten	?
Walnoten	?
Selderij	-
Mosterd	-
Sesamzaad	-
Sulfieten	-
Lupine	-
Weekdieren	-

Voedingswaarden (gemiddeld) per 100 g

Energie kJ	1807
Energie Kcal	434
Vetten(g)	28,5
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	15,8
Koolhydraten (g)	38,0
Waarvan suikers (g)	36,6
Vezels (g)	2,3
Eiwitten (g)	5,2
Zout (g)	0,09

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 18 maanden (540 dagen)
Houdbaarheid na ontdooien: 2 dagen (bewaren tussen 0 °C en 7 °C)
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Klaar voor consumptie na ontdooien.

Transportvoorwaarden: min -25°C max -18°C.

Voedselveiligheidsgegevens

GMO-verklaring
Voor het maken van dit product werden enkel niet-genetische gemodificeerde grondstoffen gebruikt. Het voldoet bijgevolg volledig aan de Europees Verordeningen met betrekking tot EC 1829/2003 en EC 1830/2003. Geen specifieke GMO-etikettering is vereist volgens deze regelgeving.

Ionisatieverklaring
Dit product, noch de ingrediënten ervan werden met ioniserende stralen behandeld.

Verklaring materialen in contact met levensmiddelen
De verpakkingsmaterialen die met dit product in contact komen, voldoen aan de vereisten van Verordening (EG) nr. 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en, waar van toepassing, aan Verordening (EU) nr. 10/2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

De producent van dit product is verantwoordelijk voor de juistheid van de gegevens

Français 01/10/2026

Coordonnées de l'entreprise

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Dixmude
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Informations sur le produit

Nom du produit :	MINI FONDANT AU CHOCOLAT 96 X 20G
Description :	Mini fondant au chocolat surgelé : petit gâteau moelleux au chocolat avec 27 % de chocolat noir (20 g) ; carton de 96 pièces (1,92 kg)
Numéro d'article :	1790101
Code Intrastat :	19059070
Pays de production :	France

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032785452	n.a.
Matériau d'emballage	Carton ondulé (carton) (287 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Carton (intercalaire) (40 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Papier (caissettes) (96 x 0,45 g)	n.a.
Matériau d'emballage	PE/plastique (15 g)	n.a.
Longueur	390 mm	n.a.
Largeur	296 mm	n.a.
Hauteur	103 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	96	n.a.
Poids de l'emballage	0,385 kg	n.a.
Poids NET	1,920 kg	n.a.
Poids BRUT	2,305 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 8
Nombre de couches/palette : 15
Nombre de cartons/palette : 120

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingrédients

ŒUF, chocolat noir 27 % (pâte de cacao, sucre, émulsifiant : lécithine, arôme naturel de vanille), sucre, beurre (LAIT), huiles végétales (palme*, colza, coco), eau, émulsifiant : mono- et diglycérides d'acides gras, acidifiant : acide citrique.
* RSPO SG (ségrégée)

Allergènes

Allergène présent (+), absent (-), traces (?)

Allergène	**Statut**
Gluten	?
Orge	?
Blé	?
Crustacés	-
Œuf	+
Poisson	-
Arachides	-
Soja	?
Lait	+
Lactose	+
Fruits à coque	?
Amandes	?
Noisettes	?
Noix	?
Noix de cajou	?
Noix de macadamia	?
Noix de pécan	?
Noix du Brésil	?
Pistaches	?
Céleri	-
Moutarde	-
Graines de sésame	-
Sulfites	-
Lupin	-
Mollusques	-

Valeurs nutritionnelles (moyennes) pour 100 g

Énergie kJ :	1807
Énergie Kcal :	434
Lipides (g) :	28,5
Dont acides gras saturés (g) :	15,8
Glucides (g) :	38,0
Dont sucres (g) :	36,6
Fibres alimentaires (g) :	2,3
Protéines (g) :	5,2
Sel (g) :	0,09

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 18 mois (540 jours)
Durée de conservation après décongélation : 2 jours (conserver entre 0 °C et 7 °C)
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Ne pas recongeler après décongélation. Prêt à consommer après décongélation.

Conditions de transport : min -25°C max -18°C.

Informations relatives à la sécurité alimentaire

Déclaration relative aux OGM
Seules des matières premières non génétiquement modifiées ont été utilisées pour la fabrication de ce produit. Il est donc entièrement conforme aux règlements européens CE n° 1829/2003 et CE n° 1830/2003 relatifs aux OGM. Aucun étiquetage spécifique relatif aux OGM n'est requis conformément à cette réglementation.

Déclaration relative à l'ionisation
Ni ce produit ni ses ingrédients n'ont été traités par des rayonnements ionisants.

Déclaration relative aux matériaux en contact avec les denrées alimentaires
Les matériaux d'emballage qui entrent en contact avec ce produit sont conformes aux exigences du règlement (CE) n° 1935/2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires et, le cas échéant, au règlement (UE) n° 10/2011 concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Le fabricant de ce produit est responsable de l'exactitude des informations fournies.

Deutsch 01/10/2026

Unternehmensdaten

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Produktinformationen

Produktname:	MINI FONDANT AU CHOCOLAT 96 X 20G
Beschreibung:	Tiefgefrorener Mini-Schokoladenfondant: saftiges Schokoladenküchlein mit 27 % Zartbitterschokolade (20 g); Karton mit 96 Stück (1,92 kg)
Artikelnummer:	1790101
Intrastat-Code:	19059070
Herstellungsland:	Frankreich

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032785452	entfällt
Verpackungsmaterial	Wellpappe (Karton) (287 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Karton (Zwischenlage) (40 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Papier (Förmchen) (96 x 0,45 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	PE/Kunststoff (15 g)	entfällt
Länge	390 mm	entfällt
Breite	296 mm	entfällt
Höhe	103 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	96	entfällt
Verpackungsgewicht	0,385 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	1,920 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	2,305 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 8
Anzahl Lagen/Palette: 15
Anzahl Umkartons/Palette: 120

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Zutaten

EI, Zartbitterschokolade 27 % (Kakaomasse, Zucker, Emulgator: Lecithin, natürliches Vanillearoma), Zucker, Butter (MILCH), Pflanzenöle (Palm*, Raps, Kokos), Wasser, Emulgator: Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren, Säuerungsmittel: Citronensäure.
* RSPO SG (segregiert)

Allergene

Allergen vorhanden (+), nicht vorhanden (-), Spuren (?)

Allergen	**Status**
Gluten	?
Gerste	?
Weizen	?
Krebstiere	-
Ei	+
Fisch	-
Erdnüsse	-
Soja	?
Milch	+
Laktose	+
Schalenfrüchte (Nüsse)	?
Cashewnüsse	?
Haselnüsse	?
Macadamianüsse	?
Mandeln	?
Paranüsse	?
Pekannüsse	?
Pistazien	?
Walnüsse	?
Sellerie	-
Senf	-
Sesamsamen	-
Sulfite	-
Lupinen	-
Weichtiere	-

Nährwerte (durchschnittlich) pro 100 g

Energie kJ :	1807
Energie Kcal :	434
Fette (g) :	28,5
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	15,8
Kohlenhydrate (g) :	38,0
Davon Zucker (g) :	36,6
Ballaststoffe (g) :	2,3
Eiweiß (g) :	5,2
Salz (g) :	0,09

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 18 Monate (540 Tage)
Haltbarkeit nach dem Auftauen: 2 Tage (zwischen 0 °C und 7 °C lagern)
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Nach dem Auftauen verzehrfertig.

Transportbedingungen: min -25°C max -18°C.

Lebensmittelsicherheitsdaten

GMO-Erklärung
Für die Herstellung dieses Produkts wurden ausschließlich nicht gentechnisch veränderte Rohstoffe verwendet. Das Produkt entspricht daher vollständig den europäischen Verordnungen (EG) Nr. 1829/2003 und (EG) Nr. 1830/2003 über gentechnisch veränderte Organismen. Gemäß diesen Vorschriften ist keine spezifische GMO-Kennzeichnung erforderlich.

Erklärung zur Ionisierung
Weder dieses Produkt noch seine Zutaten wurden mit ionisierender Strahlung behandelt.

Erklärung zu Materialien mit Lebensmittelkontakt
Die Verpackungsmaterialien, die mit diesem Produkt in Kontakt kommen, erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, sowie gegebenenfalls der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen.

Der Hersteller dieses Produkts ist für die Richtigkeit der Angaben verantwortlich.

English 01/10/2026

Company details

Mekabe
Polderstraat 8
8600 Diksmuide
+32 (0)51 50 60 51
info@mekabe.be
www.mekabe.be



Product information

Product name:	MINI FONDANT AU CHOCOLAT 96 X 20G
Description:	Frozen mini chocolate fondant: moist chocolate cake with 27% dark chocolate (20 g); box of 96 pieces (1.92 kg)
Article number:	1790101
Intrastat code:	19059070
Country of production:	France

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032785452	n/a
Packaging material	Corrugated cardboard (box) (287 g)	n/a
Packaging material	Cardboard (layer pad) (40 g)	n/a
Packaging material	Paper (cups) (96 x 0.45 g)	n/a
Packaging material	PE/plastic (15 g)	n/a
Length	390 mm	n/a
Width	296 mm	n/a
Height	103 mm	n/a
Number of pieces/package	96	n/a
Packaging weight	0.385 kg	n/a
NET weight	1.920 kg	n/a
GROSS weight	2.305 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 8
Number of layers/pallet: 15
Number of cases/pallet: 120

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingredients

EGG, dark chocolate 27% (cocoa mass, sugar, emulsifier: lecithin, natural vanilla flavouring), sugar, butter (MILK), vegetable oils (palm*, rapeseed, coconut), water, emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, acid: citric acid.
* RSPO SG (segregated)

Allergens

Allergen present (+), absent (-), traces (?)

Allergen	**Status**
Gluten	?
Barley	?
Wheat	?
Crustaceans	-
Egg	+
Fish	-
Peanuts	-
Soybeans	?
Milk	+
Lactose	+
Tree nuts	?
Almonds	?
Brazil nuts	?
Cashew nuts	?
Hazelnuts	?
Macadamia nuts	?
Pecan nuts	?
Pistachios	?
Walnuts	?
Celery	-
Mustard	-
Sesame seeds	-
Sulphites	-
Lupin	-
Molluscs	-

Nutritional values (average) per 100 g

Energy kJ:	1807
Energy Kcal:	434
Fat (g):	28.5
of which saturates (g):	15.8
Carbohydrate (g):	38.0
of which sugars (g):	36.6
Fibre (g):	2.3
Protein (g):	5.2
Salt (g):	0.09

Storage and transport

Shelf life from production: 18 months (540 days)
Shelf life after thawing: 2 days (store between 0 °C and 7 °C)
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Do not refreeze after thawing. Ready to eat once thawed.

Transport conditions: min -25°C max -18°C.

Food safety information

GMO Declaration
Only non-genetically modified raw materials were used in the production of this product. It therefore fully complies with European Regulations (EC) No. 1829/2003 and (EC) No. 1830/2003 concerning genetically modified organisms. No specific GMO labelling is required under these regulations.

Ionisation Declaration
Neither this product nor its ingredients have been treated with ionising radiation.

Declaration on materials in contact with food
The packaging materials that come into contact with this product comply with the requirements of Regulation (EC) No. 1935/2004 on materials and articles intended to come into contact with food and, where applicable, Regulation (EU) No. 10/2011 on plastic materials and articles intended to come into contact with food.

The manufacturer of this product is responsible for the accuracy of the information provided.