Nederlands 01/10/2026

Bedrijfsgegevens

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



Productinformatie

Productnaam:	6 x VERY CHERRY 15 x 70G
Omschrijving:	6 x VERY CHERRY 15 x 70G
Artikelnummer:	511027
Intrastat code:	18069031
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032783465	5425032783472
Materiaal verpakking	Karton/papier (157 g)	Karton/papier (475 g)
Materiaal verpakking	PET/kunststof (39 g)	
Materiaal verpakking		
Lengte	354 mm	525 mm
Breedte	254 mm	370 mm
Hoogte	80 mm	245 mm
Aantal stuks/verpakking	15	6
Gewicht verpakking	196 g	475 g
NETTO gewicht	1,05 kg	6,3 kg
BRUTO gewicht	1,246 kg	7,951 kg

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 4
Aantal lagen/palet: 7
Aantal omkarton/palet: 28

Ingrediënten

biscuit 28% [suiker, TARWEbloem (GLUTEN), TARWEzetmeel, emulgator: E472b, E477, rijsmiddel: E450, E500, glucosestroop, MELKpoeder (LACTOSE), aroma, kleurstof: E160a, EI, voedingszuur: E330, conserveermiddel: E202, cacaopoeder, zuurteregelaar: E525, E501, chocolade, TARWEmeel, plantaardig vet, MELKvet, LACTOSE, MELKeiwit, zout, GERSTemoutextract, emulgator: E322, rijsmiddel: E500, cacaoboter, emulgator: E322 SOJA, aroma (GLUTEN)], toproom 811 21% [room [room (MELK, LACTOSE), MELK, plantaardige olie (palmpit, kokos, palm, koolzaad), palmpitolie, emulgator: E471, E435, E433, stabilisator: E407], parfait [room (MELK, LACTOSE), MELK, suiker, palmpitolie, dextrose, MELKpoeder, EIgeel, emulgator: E435, E471, stabilisator: E407, aroma (vanille), kleurstof: E160a], chocolade [cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: E322 SOJA, aroma (vanille)], gelatinemassa [water, gelatinepoeder [gelatine (varken)]], glucosestroop [glucosestroop, SULFIET]], toproom vanille 21% [room [room (MELK, LACTOSE), MELK, plantaardige olie (palmpit, kokos, palm, koolzaad), palmpitolie, emulgator: E471, E435, E433, stabilisator: E407], chocolade [suiker, cacaoboter, MELKpoeder, emulgator: E322 SOJA, aroma (vanille)], parfait [room (MELK, LACTOSE), MELK, suiker, palmpitolie, dextrose, MELKpoeder, EIgeel, emulgator: E435, E471, stabilisator: E407, aroma (vanille), kleurstof: E160a], gelatinemassa [water, gelatinepoeder [gelatine (varken)]], glucosestroop [glucosestroop, SULFIET], vanille], jelly Cherry 14% [coulis aardbei-framboos-bergamot [aardbeipuree, geleisuiker [suiker, pectine, voedingszuur: E330], gelatinemassa [water, gelatinepoeder [gelatine (varken)]], fruitpuree [bergamot], fruitpuree [framboos, suiker, water], pectine [stabilisator: E452, E337, dextrose, geleermiddel: E440]], aroma [suiker, kers, glucosestroop, glucose fructosestroop, water, kleurstof (concentraat (wortel, druif, zwarte bes, blauwe bes)), voedingszuur: E296, kersensapconcentraat, aroma, zuurteregelaar: E331, geleermiddel: E440]], Passiecréme 7% [passievruchtenpuree [passievrucht 85%, water, suiker], margarine [plantaardige olie (raapzaad, palm, zonnebloem), water, zout, emulgator: E322 SOJA, E471, weipoeder (MELK), zuurteregelaar: E330, aroma, vitamine: A D], suiker, EIgeel, EI [gepasteuriseerd EI], gelatinemassa [water, gelatinepoeder [gelatine (varken)]]], kers 7% [kers, suiker, glucose fructosestroop, kersensap, kleurstof: E163, E120, zuurteregelaar: E330, aroma, conserveermiddel: E220], BGL CHOCOCHOUPS 2,5 KG 3% [MELKchocolade, suiker, MELKpoeder (LACTOSE), cacaoboter, cacaomassa, emulgator: E322 SOJA, aroma (vanille), witte chocolade, pure chocolade, crisp (TARWEbloem (GLUTEN), suiker, rijstebloem, TARWEbloem (GLUTEN), zout, rijsmiddel: E450, E500, TARWEbloem (GLUTEN), aroma (vanille), pure chocolade)], .

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

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	1222
Energie Kcal	292
Vetten(g)	16,9
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	10,9
Koolhydraten (g)	30,0
Waarvan suikers (g)	23,1
Vezels (g)	3,2
Eiwitten (g)	3,9
Zout (g)	0,27

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 365 dagen
Houdbaarheid na openen: 2 dagen
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Ontdooien in koeling.

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.

PPWR-verklaring
De verpakking van dit product wordt aangeboden in lijn met Verordening (EU) 2025/40 betreffende verpakkingen en verpakkingsafval (PPWR).

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

IFS Broker

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 :	6 x VERY CHERRY 15 x 70G
Description :	6 x VERY CHERRY 15 x 70G
Numéro d'article :	511027
Code Intrastat :	18069031
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032783465	5425032783472
Matériau d'emballage	Carton/papier (157 g)	Carton/papier (475 g)
Matériau d'emballage	PET/plastique (39 g)	
Matériau d'emballage		
Longueur	354 mm	525 mm
Largeur	254 mm	370 mm
Hauteur	80 mm	245 mm
Nombre d'unités/emballage	15	6
Poids de l'emballage	196 g	475 g
Poids NET	1,05 kg	6,3 kg
Poids BRUT	1,246 kg	7,951 kg

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 4
Nombre de couches/palette : 7
Nombre de cartons/palette : 28

Ingrédients

Biscuit 28 % [sucre, farine de BLÉ (GLUTEN), amidon de BLÉ, émulsifiants : E472b, E477, poudre à lever : E450, E500, sirop de glucose, poudre de LAIT (LACTOSE), arôme, colorant : E160a, ŒUF, acidifiant : E330, conservateur : E202, poudre de cacao, correcteurs d'acidité : E525, E501, chocolat, farine de BLÉ, matière grasse végétale, matière grasse du LAIT, LACTOSE, protéines du LAIT, sel, extrait de malt d'ORGE, émulsifiant : E322, poudre à lever : E500, beurre de cacao, émulsifiant : E322 SOJA, arôme (GLUTEN)], Toproom 811 21 % [crème [crème (LAIT, LACTOSE), LAIT, huile végétale (noix de palme, coco, palme, colza), huile de palmiste, émulsifiants : E471, E435, E433, stabilisant : E407], parfait [crème (LAIT, LACTOSE), LAIT, sucre, huile de palmiste, dextrose, poudre de LAIT, jaune d'ŒUF, émulsifiants : E435, E471, stabilisant : E407, arôme (vanille), colorant : E160a], chocolat [masse de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : E322 SOJA, arôme (vanille)], masse de gélatine [eau, poudre de gélatine [gélatine (porc)]], sirop de glucose [sirop de glucose, SULFITES]], Toproom vanille 21 % [crème [crème (LAIT, LACTOSE), LAIT, huile végétale (noix de palme, coco, palme, colza), huile de palmiste, émulsifiants : E471, E435, E433, stabilisant : E407], chocolat [sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, émulsifiant : E322 SOJA, arôme (vanille)], parfait [crème (LAIT, LACTOSE), LAIT, sucre, huile de palmiste, dextrose, poudre de LAIT, jaune d'ŒUF, émulsifiants : E435, E471, stabilisant : E407, arôme (vanille), colorant : E160a], masse de gélatine [eau, poudre de gélatine [gélatine (porc)]], sirop de glucose [sirop de glucose, SULFITES], vanille], gelée Cherry 14 % [coulis fraise-framboise-bergamote [purée de fraise, sucre gélifiant [sucre, pectine, acidifiant : E330], masse de gélatine [eau, poudre de gélatine [gélatine (porc)]], purée de fruit [bergamote], purée de fruit [framboise, sucre, eau], pectine [stabilisateurs : E452, E337, dextrose, gélifiant : E440]], arôme [sucre, cerise, sirop de glucose, sirop de glucose-fructose, eau, colorant (concentré (carotte, raisin, cassis, myrtille)), acidifiant : E296, concentré de jus de cerise, arôme, correcteur d'acidité : E331, gélifiant : E440]], crème passion 7 % [purée de fruit de la passion [fruit de la passion 85 %, eau, sucre], margarine [huile végétale (colza, palme, tournesol), eau, sel, émulsifiants : E322 SOJA, E471, poudre de lactosérum (LAIT), acidifiant : E330, arôme, vitamines : A, D], sucre, jaune d'ŒUF, ŒUF [ŒUF pasteurisé], masse de gélatine [eau, poudre de gélatine [gélatine (porc)]]], cerise 7 % [cerise, sucre, sirop de glucose-fructose, jus de cerise, colorants : E163, E120, acidifiant : E330, arôme, conservateur : E220], BGL CHOCOCHOUPS 2,5 KG 3 % [chocolat au LAIT, sucre, poudre de LAIT (LACTOSE), beurre de cacao, masse de cacao, émulsifiant : E322 SOJA, arôme (vanille), chocolat blanc, chocolat noir, crisp (farine de BLÉ (GLUTEN), sucre, farine de riz, farine de BLÉ (GLUTEN), sel, poudre à lever : E450, E500, farine de BLÉ (GLUTEN), arôme (vanille), chocolat noir)].

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 :	1222
Énergie Kcal :	292
Lipides (g) :	16,9
Dont acides gras saturés (g) :	10,9
Glucides (g) :	30,0
Dont sucres (g) :	23,1
Fibres alimentaires (g) :	3,2
Protéines (g) :	3,9
Sel (g) :	0,27

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 365 jours
Durée de conservation après ouverture : 2 jours
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Ne pas recongeler après décongélation. Décongeler au réfrigérateur.

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.

Déclaration PPWR
L'emballage de ce produit est fourni conformément au règlement (UE) 2025/40 relatif aux emballages et aux déchets d'emballages (PPWR).

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

IFS Broker

Deutsch 01/10/2026

Unternehmensdaten

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



Produktinformationen

Produktname:	6 x VERY CHERRY 15 x 70G
Beschreibung:	6 x VERY CHERRY 15 x 70G
Artikelnummer:	511027
Intrastat-Code:	18069031
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032783465	5425032783472
Verpackungsmaterial	Karton/Papier (157 g)	Karton/Papier (475 g)
Verpackungsmaterial	PET/Kunststoff (39 g)	
Verpackungsmaterial		
Länge	354 mm	525 mm
Breite	254 mm	370 mm
Höhe	80 mm	245 mm
Anzahl Stück/Verpackung	15	6
Verpackungsgewicht	196 g	475 g
NETTO-Gewicht	1,05 kg	6,3 kg
BRUTTO-Gewicht	1,246 kg	7,951 kg

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 4
Anzahl Lagen/Palette: 7
Anzahl Umkartons/Palette: 28

Zutaten

Biskuit 28 % [Zucker, WEIZENmehl (GLUTEN), WEIZENstärke, Emulgatoren: E472b, E477, Backtriebmittel: E450, E500, Glukosesirup, MILCHpulver (LAKTOSE), Aroma, Farbstoff: E160a, EI, Säuerungsmittel: E330, Konservierungsstoff: E202, Kakaopulver, Säureregulatoren: E525, E501, Schokolade, WEIZENmehl, pflanzliches Fett, MILCHfett, LAKTOSE, MILCHeiweiß, Salz, GERSTENmalzextrakt, Emulgator: E322, Backtriebmittel: E500, Kakaobutter, Emulgator: E322 SOJA, Aroma (GLUTEN)], Toproom 811 21 % [Sahne [Sahne (MILCH, LAKTOSE), MILCH, pflanzliches Öl (Palmkern, Kokos, Palm, Raps), Palmkernöl, Emulgatoren: E471, E435, E433, Stabilisator: E407], Parfait [Sahne (MILCH, LAKTOSE), MILCH, Zucker, Palmkernöl, Dextrose, MILCHpulver, Eigelb, Emulgatoren: E435, E471, Stabilisator: E407, Aroma (Vanille), Farbstoff: E160a], Schokolade [Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: E322 SOJA, Aroma (Vanille)], Gelatinemasse [Wasser, Gelatinepulver [Gelatine (Schwein)]], Glukosesirup [Glukosesirup, SULFITE]], Toproom Vanille 21 % [Sahne [Sahne (MILCH, LAKTOSE), MILCH, pflanzliches Öl (Palmkern, Kokos, Palm, Raps), Palmkernöl, Emulgatoren: E471, E435, E433, Stabilisator: E407], Schokolade [Zucker, Kakaobutter, MILCHpulver, Emulgator: E322 SOJA, Aroma (Vanille)], Parfait [Sahne (MILCH, LAKTOSE), MILCH, Zucker, Palmkernöl, Dextrose, MILCHpulver, Eigelb, Emulgatoren: E435, E471, Stabilisator: E407, Aroma (Vanille), Farbstoff: E160a], Gelatinemasse [Wasser, Gelatinepulver [Gelatine (Schwein)]], Glukosesirup [Glukosesirup, SULFITE], Vanille], Gelee Cherry 14 % [Erdbeer-Himbeer-Bergamotte-Coulis [Erdbeerpüree, Gelierzucker [Zucker, Pektin, Säuerungsmittel: E330], Gelatinemasse [Wasser, Gelatinepulver [Gelatine (Schwein)]], Fruchtpüree [Bergamotte], Fruchtpüree [Himbeere, Zucker, Wasser], Pektin [Stabilisatoren: E452, E337, Dextrose, Geliermittel: E440]], Aroma [Zucker, Kirsche, Glukosesirup, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Farbstoff (Konzentrat (Karotte, Traube, schwarze Johannisbeere, Heidelbeere)), Säuerungsmittel: E296, Kirschsaftkonzentrat, Aroma, Säureregulator: E331, Geliermittel: E440]], Passionsfruchtcreme 7 % [Passionsfruchtpüree [Passionsfrucht 85 %, Wasser, Zucker], Margarine [pflanzliches Öl (Raps, Palm, Sonnenblume), Wasser, Salz, Emulgatoren: E322 SOJA, E471, Molkenpulver (MILCH), Säuerungsmittel: E330, Aroma, Vitamine: A, D], Zucker, Eigelb, EI [pasteurisiertes EI], Gelatinemasse [Wasser, Gelatinepulver [Gelatine (Schwein)]]], Kirsche 7 % [Kirsche, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Kirschsaft, Farbstoffe: E163, E120, Säuerungsmittel: E330, Aroma, Konservierungsstoff: E220], BGL CHOCOCHOUPS 2,5 KG 3 % [MILCHschokolade, Zucker, MILCHpulver (LAKTOSE), Kakaobutter, Kakaomasse, Emulgator: E322 SOJA, Aroma (Vanille), weiße Schokolade, Zartbitterschokolade, Crisp (WEIZENmehl (GLUTEN), Zucker, Reismehl, WEIZENmehl (GLUTEN), Salz, Backtriebmittel: E450, E500, WEIZENmehl (GLUTEN), Aroma (Vanille), Zartbitterschokolade)].

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

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 :	1222
Energie Kcal :	292
Fette (g) :	16,9
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	10,9
Kohlenhydrate (g) :	30,0
Davon Zucker (g) :	23,1
Ballaststoffe (g) :	3,2
Eiweiß (g) :	3,9
Salz (g) :	0,27

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 365 Tage
Haltbarkeit nach dem Öffnen: 2 Tage
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Auftauen im Kühlschrank.

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.

PPWR-Erklärung
Die Verpackung dieses Produkts wird gemäß der Verordnung (EU) 2025/40 über Verpackungen und Verpackungsabfälle (PPWR) bereitgestellt.

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

IFS Broker

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:	6 x VERY CHERRY 15 x 70G
Description:	6 x VERY CHERRY 15 x 70G
Article number:	511027
Intrastat code:	18069031
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032783465	5425032783472
Packaging material	Cardboard/paper (157 g)	Cardboard/paper (475 g)
Packaging material	PET/plastic (39 g)	
Packaging material		
Length	354 mm	525 mm
Width	254 mm	370 mm
Height	80 mm	245 mm
Number of pieces/package	15	6
Packaging weight	196 g	475 g
NET weight	1.05 kg	6.3 kg
GROSS weight	1.246 kg	7.951 kg

PALLETISATION
Number of cases/layer: 4
Number of layers/pallet: 7
Number of cases/pallet: 28

Ingredients

Biscuit 28% [sugar, WHEAT flour (GLUTEN), WHEAT starch, emulsifiers: E472b, E477, raising agents: E450, E500, glucose syrup, MILK powder (LACTOSE), flavouring, colour: E160a, EGG, acidity regulator: E330, preservative: E202, cocoa powder, acidity regulators: E525, E501, chocolate, WHEAT flour, vegetable fat, MILK fat, LACTOSE, MILK protein, salt, BARLEY malt extract, emulsifier: E322, raising agent: E500, cocoa butter, emulsifier: E322 SOYA, flavouring (GLUTEN)], Toproom 811 21% [cream [cream (MILK, LACTOSE), MILK, vegetable oil (palm kernel, coconut, palm, rapeseed), palm kernel oil, emulsifiers: E471, E435, E433, stabiliser: E407], parfait [cream (MILK, LACTOSE), MILK, sugar, palm kernel oil, dextrose, MILK powder, EGG yolk, emulsifiers: E435, E471, stabiliser: E407, flavouring (vanilla), colour: E160a], chocolate [cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: E322 SOYA, flavouring (vanilla)], gelatine mass [water, gelatine powder [gelatine (pork)]], glucose syrup [glucose syrup, SULPHITES]], Toproom Vanilla 21% [cream [cream (MILK, LACTOSE), MILK, vegetable oil (palm kernel, coconut, palm, rapeseed), palm kernel oil, emulsifiers: E471, E435, E433, stabiliser: E407], chocolate [sugar, cocoa butter, MILK powder, emulsifier: E322 SOYA, flavouring (vanilla)], parfait [cream (MILK, LACTOSE), MILK, sugar, palm kernel oil, dextrose, MILK powder, EGG yolk, emulsifiers: E435, E471, stabiliser: E407, flavouring (vanilla), colour: E160a], gelatine mass [water, gelatine powder [gelatine (pork)]], glucose syrup [glucose syrup, SULPHITES], vanilla], Cherry jelly 14% [strawberry-raspberry-bergamot coulis [strawberry purée, jam sugar [sugar, pectin, acidity regulator: E330], gelatine mass [water, gelatine powder [gelatine (pork)]], fruit purée [bergamot], fruit purée [raspberry, sugar, water], pectin [stabilisers: E452, E337, dextrose, gelling agent: E440]], flavouring [sugar, cherry, glucose syrup, glucose-fructose syrup, water, colour (concentrate (carrot, grape, blackcurrant, blueberry)), acidity regulator: E296, cherry juice concentrate, flavouring, acidity regulator: E331, gelling agent: E440]], Passion fruit cream 7% [passion fruit purée [passion fruit 85%, water, sugar], margarine [vegetable oil (rapeseed, palm, sunflower), water, salt, emulsifiers: E322 SOYA, E471, whey powder (MILK), acidity regulator: E330, flavouring, vitamins: A, D], sugar, EGG yolk, EGG [pasteurised EGG], gelatine mass [water, gelatine powder [gelatine (pork)]]], cherry 7% [cherry, sugar, glucose-fructose syrup, cherry juice, colours: E163, E120, acidity regulator: E330, flavouring, preservative: E220], BGL CHOCOCHOUPS 2.5 KG 3% [MILK chocolate, sugar, MILK powder (LACTOSE), cocoa butter, cocoa mass, emulsifier: E322 SOYA, flavouring (vanilla), white chocolate, dark chocolate, crisp (WHEAT flour (GLUTEN), sugar, rice flour, WHEAT flour (GLUTEN), salt, raising agents: E450, E500, WHEAT flour (GLUTEN), flavouring (vanilla), dark chocolate)].

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

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:	1222
Energy Kcal:	292
Fat (g):	16.9
of which saturates (g):	10.9
Carbohydrate (g):	30.0
of which sugars (g):	23.1
Fibre (g):	3.2
Protein (g):	3.9
Salt (g):	0.27

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Storage and transport

Shelf life from production: 365 days
Shelf life after opening: 2 days
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Do not refreeze after thawing. Defrost in refrigeration.

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.

PPWR Declaration
The packaging of this product is supplied in accordance with Regulation (EU) 2025/40 on packaging and packaging waste (PPWR).

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

IFS Broker