Nederlands 05/11/2026

Bedrijfsgegevens

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



Productinformatie

Productnaam:	FROZEN CRÈME BRÛLÉE READY TO EAT 12 X 130G
Omschrijving:	Diepgevroren crème brûlée kant-en-klaar met vanille en gekarameliseerde suikerlaag, in rond aluminium schaaltje (Ø 109 mm, hoogte 21 mm, 130 g), per stuk in flowpack; doos van 12 stuks (1,56 kg)
Artikelnummer:	644001
Intrastat code:	04029931
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032789047	n.v.t.
Materiaal verpakking	Golfkarton (doos) (158 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Aluminium (schaaltjes) (28 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	PE/kunststof (flowpack per stuk)	n.v.t.
Lengte	270 mm	n.v.t.
Breedte	130 mm	n.v.t.
Hoogte	130 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	12	n.v.t.
Gewicht verpakking	0,186 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	1,560 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	1,746 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 20
Aantal lagen/palet: 10
Aantal omkarton/palet: 200

Ingrediënten

ROOM (ROOM, MELKeiwitten), vers EIGEEL, suiker, gekarameliseerde suiker, vanillesuiker (suiker, vanille-extract), geëxtraheerde vanillezaadjes.

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	1740
Energie Kcal	418
Vetten(g)	31
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	21
Koolhydraten (g)	32
Waarvan suikers (g)	32
Vezels (g)	-
Eiwitten (g)	5,1
Zout (g)	0,06

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 13 maanden (bij -18 °C)
Na ontdooien onmiddellijk consumeren, zodat het suikerlaagje krokant blijft.
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Ontdooien per stuk: 40 minuten bij kamertemperatuur (22 °C) of 120 minuten in de koelkast (4 °C).
Na ontdooien niet opnieuw invriezen.
Microgolfoven (flowpack verwijderen):
900 W: 30 s, pauze 1 min, 30 s, pauze 1 min, 15 s, pauze 1 min, 15 s, pauze 1 min
2100 W: 45 s op 30% (= 700 W), pauze 1 min, 45 s op 30% (= 700 W), pauze 1 min

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

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

Français 05/11/2026

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 : FROZEN CRÈME BRÛLÉE READY TO EAT 12 X 130G
Description : Crème brûlée surgelée prête à consommer à la vanille avec couche de sucre caramélisé, en barquette ronde en aluminium (Ø 109 mm, hauteur 21 mm, 130 g), en flowpack individuel ; carton de 12 pièces (1,56 kg)
Numéro d'article : 644001
Code Intrastat : 04029931
Pays de production : Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032789047	n.a.
Matériau d'emballage	Carton ondulé (carton) (158 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Aluminium (barquettes) (28 g)	n.a.
Matériau d'emballage	PE/plastique (flowpack par pièce)	n.a.
Longueur	270 mm	n.a.
Largeur	130 mm	n.a.
Hauteur	130 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	12	n.a.
Poids de l'emballage	0,186 kg	n.a.
Poids NET	1,560 kg	n.a.
Poids BRUT	1,746 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 20
Nombre de couches/palette : 10
Nombre de cartons/palette : 200

Ingrédients

CRÈME (CRÈME, protéines de LAIT), jaune d'ŒUF frais, sucre, sucre caramélisé, sucre vanillé (sucre, extrait de vanille), graines de vanille épuisées.

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 :	1740
Énergie Kcal :	418
Lipides (g) :	31
Dont acides gras saturés (g) :	21
Glucides (g) :	32
Dont sucres (g) :	32
Fibres alimentaires (g) :	-
Protéines (g) :	5,1
Sel (g) :	0,06

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 13 mois (à -18 °C)
Consommer immédiatement après décongélation pour que la couche de sucre reste croustillante.
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Décongélation par pièce : 40 minutes à température ambiante (22 °C) ou 120 minutes au réfrigérateur (4 °C). Ne pas recongeler après décongélation.
Four à micro-ondes (enlever le flowpack) :

900 W : 30 s, pause 1 min, 30 s, pause 1 min, 15 s, pause 1 min, 15 s, pause 1 min
2100 W : 45 s à 30 % (= 700 W), pause 1 min, 45 s à 30 % (= 700 W), pause 1 min

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.

Deutsch 05/11/2026

Unternehmensdaten

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



Produktinformationen

Produktname:	FROZEN CRÈME BRÛLÉE READY TO EAT 12 X 130G
Beschreibung:	Tiefgefrorene verzehrfertige Crème brûlée mit Vanille und karamellisierter Zuckerschicht, in runder Aluminiumschale (Ø 109 mm, Höhe 21 mm, 130 g), einzeln im Flowpack; Karton mit 12 Stück (1,56 kg)
Artikelnummer:	644001
Intrastat-Code:	04029931
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032789047	entfällt
Verpackungsmaterial	Wellpappe (Karton) (158 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Aluminium (Schälchen) (28 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	PE/Kunststoff (Flowpack je Stück)	entfällt
Länge	270 mm	entfällt
Breite	130 mm	entfällt
Höhe	130 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	12	entfällt
Verpackungsgewicht	0,186 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	1,560 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	1,746 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 20
Anzahl Lagen/Palette: 10
Anzahl Umkartons/Palette: 200

Zutaten

SAHNE (SAHNE, MILCHproteine), frisches EIGELB, Zucker, karamellisierter Zucker, Vanillezucker (Zucker, Vanilleextrakt), extrahierte Vanillesamen.

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 :	1740
Energie Kcal :	418
Fette (g) :	31
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	21
Kohlenhydrate (g) :	32
Davon Zucker (g) :	32
Ballaststoffe (g) :	-
Eiweiß (g) :	5,1
Salz (g) :	0,06

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 13 Monate (bei -18 °C)
Nach dem Auftauen sofort verzehren, damit die Zuckerschicht knusprig bleibt.
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Auftauen je Stück: 40 Minuten bei Raumtemperatur (22 °C) oder 120 Minuten im Kühlschrank (4 °C).
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Mikrowelle (Flowpack entfernen):
900 W: 30 s, Pause 1 Min., 30 s, Pause 1 Min., 15 s, Pause 1 Min., 15 s, Pause 1 Min.
2100 W: 45 s bei 30 % (= 700 W), Pause 1 Min., 45 s bei 30 % (= 700 W), Pause 1 Min.

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.

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

English 05/11/2026

Company details

Mekabe

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



Product information

Product name:	FROZEN CRÈME BRÛLÉE READY TO EAT 12 X 130G
Description:	Frozen ready-to-eat crème brûlée with vanilla and a caramelised sugar topping, in a round aluminium tray (Ø 109 mm, height 21 mm, 130 g), individually flowpacked; box of 12 pieces (1.56 kg)
Article number:	644001
Intrastat code:	04029931
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032789047	n/a
Packaging material	Corrugated cardboard (box) (158 g)	n/a
Packaging material	Aluminium (trays) (28 g)	n/a
Packaging material	PE/plastic (flowpack per piece)	n/a
Length	270 mm	n/a
Width	130 mm	n/a
Height	130 mm	n/a
Number of pieces/package	12	n/a
Packaging weight	0.186 kg	n/a
NET weight	1.560 kg	n/a
GROSS weight	1.746 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 20
Number of layers/pallet: 10
Number of cases/pallet: 200

Ingredients

CREAM (CREAM, MILK proteins), fresh EGG yolk, sugar, caramelised sugar, vanilla sugar (sugar, vanilla extract), exhausted vanilla seeds.

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:	1740
Energy Kcal:	418
Fat (g):	31
of which saturates (g):	21
Carbohydrate (g):	32
of which sugars (g):	32
Fibre (g):	-
Protein (g):	5.1
Salt (g):	0.06

Storage and transport

Shelf life from production: 13 months (at -18 °C)
Consume immediately after thawing so the sugar topping stays crunchy.
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Thawing per piece: 40 minutes at room temperature (22 °C) or 120 minutes in the refrigerator (4 °C).
Do not refreeze after thawing.
Microwave (remove flowpack):

900 W: 30 s, pause 1 min, 30 s, pause 1 min, 15 s, pause 1 min, 15 s, pause 1 min
2100 W: 45 s at 30% (= 700 W), pause 1 min, 45 s at 30% (= 700 W), pause 1 min

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.