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 BOURGONDISCHE APPELTAART 1800G - 10 PORTIES
Omschrijving:	6 x Roomboter Bourgondische appeltaart, 26 cm, 10 porties, 1800 g
Artikelnummer:	512001
Intrastat code:	19059080
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	8717677113330	8717677113347
Materiaal verpakking	Karton/papier (135 g)	Karton/papier (336 g)
Materiaal verpakking	Karton/papier (16 g)	
Materiaal verpakking		
Lengte	260 mm	270 mm
Breedte	260 mm	535 mm
Hoogte	65 mm	205 mm
Aantal stuks/verpakking	10	6
Gewicht verpakking	0,151 kg	0,336 kg
NETTO gewicht	1,800 kg	10,800 kg
BRUTO gewicht	1,951 kg	12,000 kg

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 6
Aantal lagen/palet: 7
Aantal omkarton/palet: 42

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingrediënten

appel (52%), suiker, TARWEbloem, roomboter (MELK) (6%), water, rozijn, AMANDEL (1%), scharrelEI, glucosestroop, maïszetmeel, gemodificeerd maïszetmeel, weipermeaat-poeder (MELK), invertsuikerstroop, abrikoos, stabilisatoren: E466; E422, raapzaadolie, TARWEzetmeel, kaneel, rijsmiddelen: E500ii; E450, palmolie, zout, scharrelEIpoeder, gemodificeerd aardappelzetmeel, dextrose, zuurteregelaars: E330; E331; E333, verdikkingsmiddelen: E440; E412; E415, emulgator: E471, natuurlijk aroma, kleurstof: E160b(ii), zonnebloemolie, natuurlijk kurkuma-extract.
Kan hazelnoot, walnoot, cashewnoot, pecannoot en pistachenoot bevatten.

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	917
Energie Kcal	217
Vetten(g)	6,3
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	3,8
Koolhydraten (g)	38,2
Waarvan suikers (g)	25,4
Vezels (g)	-
Eiwitten (g)	2,3
Zout (g)	0,30

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 18 maanden
Houdbaarheid na ontdooien: 4 dagen (koelkast)
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Ontdooien: 24-26 uur in de koelkast. Niet opnieuw invriezen na ontdooien.
De bevroren taart kan ook rechtstreeks in een voorverwarmde oven: 30 minuten op 150 °C, daarna 10 minuten laten rusten.

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

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 BOURGONDISCHE APPELTAART 1800G - 10 PORTIES
Description :	6 x Tarte aux pommes bourguignonne au beurre, 26 cm, 10 portions, 1800 g
Numéro d'article :	512001
Code Intrastat :	19059080
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	8717677113330	8717677113347
Matériau d'emballage	Carton/papier (135 g)	Carton/papier (336 g)
Matériau d'emballage	Carton/papier (16 g)	
Matériau d'emballage		
Longueur	260 mm	270 mm
Largeur	260 mm	535 mm
Hauteur	65 mm	205 mm
Nombre d'unités/emballage	10	6
Poids de l'emballage	0,151 kg	0,336 kg
Poids NET	1,800 kg	10,800 kg
Poids BRUT	1,951 kg	12,000 kg

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 6
Nombre de couches/palette : 7
Nombre de cartons/palette : 42

Ingrédients

pomme (52%), sucre, farine de BLÉ, beurre (LAIT) (6%), eau, raisin sec, AMANDE (1%), ŒUF de poules élevées au sol, sirop de glucose, amidon de maïs, amidon de maïs modifié, poudre de perméat de lactosérum (LAIT), sirop de sucre inverti, abricot, stabilisants : E466 ; E422, huile de colza, amidon de BLÉ, cannelle, poudres à lever : E500ii ; E450, huile de palme, sel, poudre d'ŒUF de poules élevées au sol, amidon de pomme de terre modifié, dextrose, correcteurs d'acidité : E330 ; E331 ; E333, épaississants : E440 ; E412 ; E415, émulsifiant : E471, arôme naturel, colorant : E160b(ii), huile de tournesol, extrait naturel de curcuma.
Peut contenir des noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan et pistaches.

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

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 :	917
Énergie Kcal :	217
Lipides (g) :	6,3
Dont acides gras saturés (g) :	3,8
Glucides (g) :	38,2
Dont sucres (g) :	25,4
Fibres alimentaires (g) :	-
Protéines (g) :	2,3
Sel (g) :	0,30

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 18 mois
Durée de conservation après décongélation : 4 jours (réfrigérateur)
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Décongélation : 24 à 26 heures au réfrigérateur. Ne pas recongeler après décongélation.
La tarte surgelée peut aussi être placée directement dans un four préchauffé : 30 minutes à 150 °C, puis laisser reposer 10 minutes.

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 BOURGONDISCHE APPELTAART 1800G - 10 PORTIES
Beschreibung:	6 x Burgundischer Butter-Apfelkuchen, 26 cm, 10 Portionen, 1800 g
Artikelnummer:	512001
Intrastat-Code:	19059080
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	8717677113330	8717677113347
Verpackungsmaterial	Karton/Papier (135 g)	Karton/Papier (336 g)
Verpackungsmaterial	Karton/Papier (16 g)	
Verpackungsmaterial		
Länge	260 mm	270 mm
Breite	260 mm	535 mm
Höhe	65 mm	205 mm
Anzahl Stück/Verpackung	10	6
Verpackungsgewicht	0,151 kg	0,336 kg
NETTO-Gewicht	1,800 kg	10,800 kg
BRUTTO-Gewicht	1,951 kg	12,000 kg

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 6
Anzahl Lagen/Palette: 7
Anzahl Umkartons/Palette: 42

Zutaten

Apfel (52 %), Zucker, WEIZENmehl, Butter (MILCH) (6 %), Wasser, Rosinen, MANDEL (1 %), EIER aus Bodenhaltung, Glukosesirup, Maisstärke, modifizierte Maisstärke, Molkenpermeatpulver (MILCH), Invertzuckersirup, Aprikose, Stabilisatoren: E466; E422, Rapsöl, WEIZENstärke, Zimt, Backtriebmittel: E500ii; E450, Palmöl, Salz, EIpulver aus Bodenhaltung, modifizierte Kartoffelstärke, Dextrose, Säureregulatoren: E330; E331; E333, Verdickungsmittel: E440; E412; E415, Emulgator: E471, natürliches Aroma, Farbstoff: E160b(ii), Sonnenblumenöl, natürlicher Kurkumaextrakt.
Kann Haselnüsse, Walnüsse, Cashewnüsse, Pekannüsse und Pistazien enthalten.

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 :	917
Energie Kcal :	217
Fette (g) :	6,3
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	3,8
Kohlenhydrate (g) :	38,2
Davon Zucker (g) :	25,4
Ballaststoffe (g) :	-
Eiweiß (g) :	2,3
Salz (g) :	0,30

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 18 Monate
Haltbarkeit nach dem Auftauen: 4 Tage (Kühlschrank)
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Auftauen: 24-26 Stunden im Kühlschrank. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.
Der gefrorene Kuchen kann auch direkt in den vorgeheizten Ofen: 30 Minuten bei 150 °C, danach 10 Minuten ruhen lassen.

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 BOURGONDISCHE APPELTAART 1800G - 10 PORTIES
Description:	6 x Burgundian butter apple pie, 26 cm, 10 portions, 1800 g
Article number:	512001
Intrastat code:	19059080
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	8717677113330	8717677113347
Packaging material	Cardboard/paper (135 g)	Cardboard/paper (336 g)
Packaging material	Cardboard/paper (16 g)	
Packaging material		
Length	260 mm	270 mm
Width	260 mm	535 mm
Height	65 mm	205 mm
Number of pieces/package	10	6
Packaging weight	0.151 kg	0.336 kg
NET weight	1.800 kg	10.800 kg
GROSS weight	1.951 kg	12.000 kg

PALLETISATION
Number of cases/layer: 6
Number of layers/pallet: 7
Number of cases/pallet: 42

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingredients

apple (52%), sugar, WHEAT flour, butter (MILK) (6%), water, raisin, ALMOND (1%), barn EGG, glucose syrup, maize starch, modified maize starch, whey permeate powder (MILK), invert sugar syrup, apricot, stabilisers: E466; E422, rapeseed oil, WHEAT starch, cinnamon, raising agents: E500ii; E450, palm oil, salt, barn EGG powder, modified potato starch, dextrose, acidity regulators: E330; E331; E333, thickeners: E440; E412; E415, emulsifier: E471, natural flavouring, colour: E160b(ii), sunflower oil, natural turmeric extract.
May contain hazelnuts, walnuts, cashew nuts, pecan nuts and pistachios.

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:	917
Energy Kcal:	217
Fat (g):	6.3
of which saturates (g):	3.8
Carbohydrate (g):	38.2
of which sugars (g):	25.4
Fibre (g):	-
Protein (g):	2.3
Salt (g):	0.30

Storage and transport

Shelf life from production: 18 months
Shelf life after thawing: 4 days (refrigerator)
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Thawing: 24-26 hours in the refrigerator. Do not refreeze after thawing.
The frozen pie can also be placed directly in a preheated oven: 30 minutes at 150 °C, then leave to rest for 10 minutes.

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.