Nederlands 01/10/2026

Bedrijfsgegevens

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



Productinformatie

Productnaam:	FORESTA NERA 1200G
Omschrijving:	Diepgevroren Italiaanse Zwarte Woudtaart (Ø 24 cm) van chocoladebiscuit met roomcrème en amarenakersen, afgewerkt met een cacaolaag en poedersuiker; voorgesneden in 12 porties, 1 stuk van 1,2 kg per doos
Artikelnummer:	560075426
Intrastat code:	19059070
Land van productie:	Italië

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032785025	n.v.t.
Materiaal verpakking	Golfkarton (doos) (155 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	PET/kunststof (tray) (85 g)	n.v.t.
Lengte	300 mm	n.v.t.
Breedte	300 mm	n.v.t.
Hoogte	90 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	1	n.v.t.
Gewicht verpakking	0,240 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	1,200 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	1,440 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 8
Aantal lagen/palet: 21
Aantal omkarton/palet: 168

Ingrediënten

Crème: water, ROOM; magere MELK; suiker; kokosolie; dextrose; magere MELKpoeder; EIdooier; emulgatoren: polysorbaat, mono- en diglyceriden van vetzuren, melkzuuresters van mono- en diglyceriden; stabilisatoren: carrageen; vanillearoma; kleurstof: bètacaroteen. Chocolade biscuitdeeg: TARWEbloem, EIEREN, suiker, water, glucosestroop, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, magere cacaopoeder, rijsmiddelen: difosfaten en natriumbicarbonaat, zout, conserveermiddel: kaliumsorbaat. Alcoholvrije trempeersiroop: water, invertsuiker, suiker, glucosestroop, aroma's. Gekonfijte amarenekersen op siroop (15%): kersen, suiker, glucose-fructosestroop, kersensap, kleurstoffen: anthocyanen, zuurteregelaar: citroenzuur, aroma's, verdikkingsmiddelen: gemodificeerd zetmeel, pectine; conserveermiddelen: zwaveldioxide (< 10 mg/kg in het eindproduct), kaliumsorbaat. Cacaolaag: suiker, TARWEbloem, EIEREN, water, plantaardig vet (palm en kokos), magere cacao, glucose-fructosestroop, vloeibare suiker, emulgator: SOJAlecithine, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren; rijsmiddelen: difosfaat, natriumcarbonaat; bevochtigingsmiddel: glycerol; geleermiddelen: carrageen, agar; zuurteregelaar: citroenzuur; zout, conserveermiddel: kaliumsorbaat; aroma's. Poedersuiker: dextrose, plantaardig vet (sheaboter), maïszetmeel, aroma's.

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	1291
Energie Kcal	308
Vetten(g)	14,7
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	11,2
Koolhydraten (g)	40,1
Waarvan suikers (g)	24,9
Vezels (g)	0,7
Eiwitten (g)	3,5
Zout (g)	0,24

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 18 maanden (bij -18 °C)
Houdbaarheid na ontdooien: max. 3 dagen in de koelkast (0 °C tot 4 °C)
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Ontdooien: 6 à 8 uur in de koelkast (max. 4 °C). Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

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 :	FORESTA NERA 1200G
Description :	Forêt-Noire italienne surgelée (Ø 24 cm) en biscuit au chocolat avec crème et cerises amarena, recouverte d'une couche au cacao et de sucre glace ; prédécoupée en 12 portions, 1 pièce de 1,2 kg par carton
Numéro d'article :	560075426
Code Intrastat :	19059070
Pays de production :	Italie

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032785025	n.a.
Matériau d'emballage	Carton ondulé (carton) (155 g)	n.a.
Matériau d'emballage	PET/plastique (tray) (85 g)	n.a.
Longueur	300 mm	n.a.
Largeur	300 mm	n.a.
Hauteur	90 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	1	n.a.
Poids de l'emballage	0,240 kg	n.a.
Poids NET	1,200 kg	n.a.
Poids BRUT	1,440 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 8
Nombre de couches/palette : 21
Nombre de cartons/palette : 168

Ingrédients

Crème : eau, CRÈME ; LAIT écrémé ; sucre ; huile de coco ; dextrose ; poudre de LAIT écrémé ; jaune d'ŒUF ; émulsifiants : polysorbate, mono- et diglycérides d'acides gras, esters lactiques de mono- et diglycérides ; stabilisants : carraghénanes ; arôme vanille ; colorant : bêta-carotène. Pâte à biscuit au chocolat : farine de BLÉ, ŒUFS, sucre, eau, sirop de glucose, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, cacao maigre en poudre, poudres à lever : diphosphates et bicarbonate de sodium, sel, conservateur : sorbate de potassium. Sirop d'imbibage sans alcool : eau, sucre inverti, sucre, sirop de glucose, arômes. Cerises amarena confites au sirop (15 %) : cerises, sucre, sirop de glucose-fructose, jus de cerise, colorants : anthocyanes, correcteur d'acidité : acide citrique, arômes, épaississants : amidon modifié, pectine ; conservateurs : dioxyde de soufre (< 10 mg/kg dans le produit fini), sorbate de potassium. Couche au cacao : sucre, farine de BLÉ, ŒUFS, eau, matière grasse végétale (palme et coco), cacao maigre, sirop de glucose-fructose, sucre liquide, émulsifiant : lécithine de SOJA, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras ; poudres à lever : diphosphate, carbonate de sodium ; humectant : glycérol ; gélifiants : carraghénanes, agar ; correcteur d'acidité : acide citrique ; sel, conservateur : sorbate de potassium ; arômes. Sucre glace : dextrose, matière grasse végétale (karité), amidon de maïs, arômes.

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 :	1291
Énergie Kcal :	308
Lipides (g) :	14,7
Dont acides gras saturés (g) :	11,2
Glucides (g) :	40,1
Dont sucres (g) :	24,9
Fibres alimentaires (g) :	0,7
Protéines (g) :	3,5
Sel (g) :	0,24

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 18 mois (à -18 °C)
Durée de conservation après décongélation : max. 3 jours au réfrigérateur (0 °C à 4 °C)
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Décongélation : 6 à 8 heures au réfrigérateur (max. 4 °C). Ne pas recongeler 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.

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:	FORESTA NERA 1200G
Beschreibung:	Tiefgefrorene italienische Schwarzwälder Torte (Ø 24 cm) aus Schokoladenbiskuit mit Creme und Amarena-Kirschen, mit Kakaoschicht überzogen und mit Puderzucker bestäubt; in 12 Portionen vorgeschnitten, 1 Stück à 1,2 kg pro Karton
Artikelnummer:	560075426
Intrastat-Code:	19059070
Herstellungsland:	Italien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032785025	entfällt
Verpackungsmaterial	Wellpappe (Karton) (155 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	PET/Kunststoff (tray) (85 g)	entfällt
Länge	300 mm	entfällt
Breite	300 mm	entfällt
Höhe	90 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	1	entfällt
Verpackungsgewicht	0,240 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	1,200 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	1,440 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 8
Anzahl Lagen/Palette: 21
Anzahl Umkartons/Palette: 168

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Zutaten

Creme: Wasser, SAHNE; entrahmte MILCH; Zucker; Kokosöl; Dextrose; entrahmtes MILCHpulver; EIGELB; Emulgatoren: Polysorbat, Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden; Stabilisatoren: Carrageen; Vanillearoma; Farbstoff: Beta-Carotin. Schokoladenbiskuitteig: WEIZENmehl, EIER, Zucker, Wasser, Glukosesirup, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, fettarmes Kakaopulver, Backtriebmittel: Diphosphate und Natriumhydrogencarbonat, Salz, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat. Alkoholfreier Tränksirup: Wasser, Invertzucker, Zucker, Glukosesirup, Aromen. Kandierte Amarena-Kirschen in Sirup (15 %): Kirschen, Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Kirschsaft, Farbstoffe: Anthocyane, Säureregulator: Zitronensäure, Aromen, Verdickungsmittel: modifizierte Stärke, Pektin; Konservierungsstoffe: Schwefeldioxid (< 10 mg/kg im Endprodukt), Kaliumsorbat. Kakaoschicht: Zucker, WEIZENmehl, EIER, Wasser, pflanzliches Fett (Palm und Kokos), fettarmer Kakao, Glukose-Fruktose-Sirup, Flüssigzucker, Emulgator: SOJAlecithin, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren; Backtriebmittel: Diphosphat, Natriumcarbonat; Feuchthaltemittel: Glycerin; Geliermittel: Carrageen, Agar; Säureregulator: Zitronensäure; Salz, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Aromen. Puderzucker: Dextrose, pflanzliches Fett (Sheabutter), Maisstärke, Aromen.

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 :	1291
Energie Kcal :	308
Fette (g) :	14,7
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	11,2
Kohlenhydrate (g) :	40,1
Davon Zucker (g) :	24,9
Ballaststoffe (g) :	0,7
Eiweiß (g) :	3,5
Salz (g) :	0,24

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 18 Monate (bei -18 °C)
Haltbarkeit nach dem Auftauen: max. 3 Tage im Kühlschrank (0 °C bis 4 °C)
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Auftauen: 6–8 Stunden im Kühlschrank (max. 4 °C). Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

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:	FORESTA NERA 1200G
Description:	Frozen Italian Black Forest cake (Ø 24 cm) of chocolate sponge with cream and Amarena cherries, covered with a cocoa layer and icing sugar; pre-cut into 12 portions, 1 piece of 1.2 kg per box
Article number:	560075426
Intrastat code:	19059070
Country of production:	Italy

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032785025	n/a
Packaging material	Corrugated cardboard (box) (155 g)	n/a
Packaging material	PET/plastic (tray) (85 g)	n/a
Length	300 mm	n/a
Width	300 mm	n/a
Height	90 mm	n/a
Number of pieces/package	1	n/a
Packaging weight	0.240 kg	n/a
NET weight	1.200 kg	n/a
GROSS weight	1.440 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 8
Number of layers/pallet: 21
Number of cases/pallet: 168

Ingredients

Cream: water, CREAM; skimmed MILK; sugar; coconut oil; dextrose; skimmed MILK powder; EGG yolk; emulsifiers: polysorbate, mono- and diglycerides of fatty acids, lactic acid esters of mono- and diglycerides; stabilisers: carrageenan; vanilla flavouring; colour: beta-carotene. Chocolate sponge cake batter: WHEAT flour, EGGS, sugar, water, glucose syrup, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, low-fat cocoa powder, raising agents: diphosphates and sodium bicarbonate, salt, preservative: potassium sorbate. Alcohol-free soaking syrup: water, invert sugar, sugar, glucose syrup, flavourings. Candied Amarena cherries in syrup (15%): cherries, sugar, glucose-fructose syrup, cherry juice, colours: anthocyanins, acidity regulator: citric acid, flavourings, thickeners: modified starch, pectin; preservatives: sulphur dioxide (< 10 mg/kg in the finished product), potassium sorbate. Cocoa layer: sugar, WHEAT flour, EGGS, water, vegetable fat (palm and coconut), low-fat cocoa, glucose-fructose syrup, liquid sugar, emulsifier: SOYA lecithin, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids; raising agents: diphosphate, sodium carbonate; humectant: glycerol; gelling agents: carrageenan, agar; acidity regulator: citric acid; salt, preservative: potassium sorbate; flavourings. Icing sugar: dextrose, vegetable fat (shea butter), maize starch, flavourings.

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:	1291
Energy Kcal:	308
Fat (g):	14.7
of which saturates (g):	11.2
Carbohydrate (g):	40.1
of which sugars (g):	24.9
Fibre (g):	0.7
Protein (g):	3.5
Salt (g):	0.24

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Storage and transport

Shelf life from production: 18 months (at -18 °C)
Shelf life after thawing: max. 3 days in the refrigerator (0 °C to 4 °C)
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Thawing: 6–8 hours in the refrigerator (max. 4 °C). Do not refreeze after thawing.

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