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 CRÈME BRÛLÉE READY TO EAT 140 X 20G
Omschrijving:	Diepgevroren mini crème brûlée kant-en-klaar met vanille en gekarameliseerde suikerlaag, in rond aluminium schaaltje (Ø 50 mm, hoogte 15 mm, 20 g), per 10 stuks in flowpack; doos van 140 stuks (2,8 kg)
Artikelnummer:	644003
Intrastat code:	21069098
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032789061	n.v.t.
Materiaal verpakking	Golfkarton (doos) (158 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Aluminium (schaaltjes) (325 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	PE/kunststof (flowpack per 10 stuks) (14 x 1 g)	n.v.t.
Lengte	250 mm	n.v.t.
Breedte	250 mm	n.v.t.
Hoogte	160 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	140	n.v.t.
Gewicht verpakking	0,497 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	2,800 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	3,297 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 12
Aantal lagen/palet: 9
Aantal omkarton/palet: 108

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingrediënten

ROOM (MELK, 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 10 stuks: 20 minuten bij kamertemperatuur of 90 minuten in de koelkast (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

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 CRÈME BRÛLÉE READY TO EAT 140 X 20G
Description :	Mini crème brûlée surgelée prête à consommer à la vanille avec couche de sucre caramélisé, en barquette ronde en aluminium (Ø 50 mm, hauteur 15 mm, 20 g), en flowpack de 10 pièces ; carton de 140 pièces (2,8 kg)
Numéro d'article :	644003
Code Intrastat :	21069098
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032789061	n.a.
Matériau d'emballage	Carton ondulé (carton) (158 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Aluminium (barquettes) (325 g)	n.a.
Matériau d'emballage	PE/plastique (flowpack par 10) (14 x 1 g)	n.a.
Longueur	250 mm	n.a.
Largeur	250 mm	n.a.
Hauteur	160 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	140	n.a.
Poids de l'emballage	0,497 kg	n.a.
Poids NET	2,800 kg	n.a.
Poids BRUT	3,297 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 12
Nombre de couches/palette : 9
Nombre de cartons/palette : 108

Ingrédients

CRÈME (LAIT, 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 10 pièces : 20 minutes à température ambiante ou 90 minutes au réfrigérateur (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.

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 CRÈME BRÛLÉE READY TO EAT 140 X 20G
Beschreibung:	Tiefgefrorene verzehrfertige Mini-Crème-brûlée mit Vanille und karamellisierter Zuckerschicht, in runder Aluminiumschale (Ø 50 mm, Höhe 15 mm, 20 g), je 10 Stück im Flowpack; Karton mit 140 Stück (2,8 kg)
Artikelnummer:	644003
Intrastat-Code:	21069098
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032789061	entfällt
Verpackungsmaterial	Wellpappe (Karton) (158 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Aluminium (Schälchen) (325 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	PE/Kunststoff (Flowpack je 10 Stück) (14 x 1 g)	entfällt
Länge	250 mm	entfällt
Breite	250 mm	entfällt
Höhe	160 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	140	entfällt
Verpackungsgewicht	0,497 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	2,800 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	3,297 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 12
Anzahl Lagen/Palette: 9
Anzahl Umkartons/Palette: 108

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Zutaten

SAHNE (MILCH, 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 10 Stück: 20 Minuten bei Raumtemperatur oder 90 Minuten im Kühlschrank (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.

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 CRÈME BRÛLÉE READY TO EAT 140 X 20G
Description:	Frozen ready-to-eat mini crème brûlée with vanilla and a caramelised sugar topping, in a round aluminium tray (Ø 50 mm, height 15 mm, 20 g), flowpacked per 10 pieces; box of 140 pieces (2.8 kg)
Article number:	644003
Intrastat code:	21069098
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032789061	n/a
Packaging material	Corrugated cardboard (box) (158 g)	n/a
Packaging material	Aluminium (trays) (325 g)	n/a
Packaging material	PE/plastic (flowpack per 10) (14 x 1 g)	n/a
Length	250 mm	n/a
Width	250 mm	n/a
Height	160 mm	n/a
Number of pieces/package	140	n/a
Packaging weight	0.497 kg	n/a
NET weight	2.800 kg	n/a
GROSS weight	3.297 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 12
Number of layers/pallet: 9
Number of cases/pallet: 108

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingredients

CREAM (MILK, 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 10 pieces: 20 minutes at room temperature or 90 minutes in the refrigerator (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.