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 BASIS 60 X 15G
Omschrijving:	Diepgevroren mini crème brûlée basis met vanille in rond aluminium schaaltje (Ø 50 mm, hoogte 15 mm, 15 g), per 10 stuks in flowpack; doos van 60 stuks (0,9 kg)
Artikelnummer:	644009
Intrastat code:	21069098
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032784677	n.v.t.
Materiaal verpakking	Golfkarton (doos) (158 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Aluminium (schaaltjes) (33,6 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Karton + kunststof (onderlegger + flowpack per 10 stuks)	n.v.t.
Lengte	280 mm	n.v.t.
Breedte	145 mm	n.v.t.
Hoogte	150 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	60	n.v.t.
Gewicht verpakking	0,195 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	0,900 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	1,095 kg	n.v.t.

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

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingrediënten

ROOM (MELK), vers EIGEEL, 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	1556
Energie Kcal	374
Vetten(g)	28
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	22
Koolhydraten (g)	24
Waarvan suikers (g)	24
Vezels (g)	-
Eiwitten (g)	5,5
Zout (g)	0,06

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 12 maanden (bij -18 °C)
Houdbaarheid na ontdooien: 7 dagen in de koelkast (max. 7 °C)
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 BASIS 60 X 15G
Description :	Mini base de crème brûlée à la vanille surgelée en barquette ronde en aluminium (Ø 50 mm, hauteur 15 mm, 15 g), en flowpack de 10 pièces ; carton de 60 pièces (0,9 kg)
Numéro d'article :	644009
Code Intrastat :	21069098
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032784677	n.a.
Matériau d'emballage	Carton ondulé (carton) (158 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Aluminium (barquettes) (33,6 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Carton + plastique (support + flowpack par 10 pièces)	n.a.
Longueur	280 mm	n.a.
Largeur	145 mm	n.a.
Hauteur	150 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	60	n.a.
Poids de l'emballage	0,195 kg	n.a.
Poids NET	0,900 kg	n.a.
Poids BRUT	1,095 kg	n.a.

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

Ingrédients

CRÈME (LAIT), jaune d'ŒUF frais, sucre, 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 :	1556
Énergie Kcal :	374
Lipides (g) :	28
Dont acides gras saturés (g) :	22
Glucides (g) :	24
Dont sucres (g) :	24
Fibres alimentaires (g) :	-
Protéines (g) :	5,5
Sel (g) :	0,06

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 12 mois (à -18 °C)
Durée de conservation après décongélation : 7 jours au réfrigérateur (max. 7 °C)
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 BASIS 60 X 15G
Beschreibung:	Tiefgefrorene Mini-Crème-brûlée-Basis mit Vanille in runder Aluminiumschale (Ø 50 mm, Höhe 15 mm, 15 g), je 10 Stück im Flowpack; Karton mit 60 Stück (0,9 kg)
Artikelnummer:	644009
Intrastat-Code:	21069098
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032784677	entfällt
Verpackungsmaterial	Wellpappe (Karton) (158 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Aluminium (Schälchen) (33,6 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Karton + Kunststoff (Unterlage + Flowpack je 10 Stück)	entfällt
Länge	280 mm	entfällt
Breite	145 mm	entfällt
Höhe	150 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	60	entfällt
Verpackungsgewicht	0,195 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	0,900 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	1,095 kg	entfällt

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

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Zutaten

SAHNE (MILCH), frisches EIGELB, 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 :	1556
Energie Kcal :	374
Fette (g) :	28
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	22
Kohlenhydrate (g) :	24
Davon Zucker (g) :	24
Ballaststoffe (g) :	-
Eiweiß (g) :	5,5
Salz (g) :	0,06

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 12 Monate (bei -18 °C)
Haltbarkeit nach dem Auftauen: 7 Tage im Kühlschrank (max. 7 °C)
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 BASIS 60 X 15G
Description:	Frozen mini crème brûlée base with vanilla in a round aluminium tray (Ø 50 mm, height 15 mm, 15 g), flowpacked per 10 pieces; box of 60 pieces (0.9 kg)
Article number:	644009
Intrastat code:	21069098
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032784677	n/a
Packaging material	Corrugated cardboard (box) (158 g)	n/a
Packaging material	Aluminium (trays) (33.6 g)	n/a
Packaging material	Cardboard + plastic (tray + flowpack per 10 pieces)	n/a
Length	280 mm	n/a
Width	145 mm	n/a
Height	150 mm	n/a
Number of pieces/package	60	n/a
Packaging weight	0.195 kg	n/a
NET weight	0.900 kg	n/a
GROSS weight	1.095 kg	n/a

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

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingredients

CREAM (MILK), fresh EGG yolk, 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:	1556
Energy Kcal:	374
Fat (g):	28
of which saturates (g):	22
Carbohydrate (g):	24
of which sugars (g):	24
Fibre (g):	-
Protein (g):	5.5
Salt (g):	0.06

Storage and transport

Shelf life from production: 12 months (at -18 °C)
Shelf life after thawing: 7 days in the refrigerator (max. 7 °C)
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.