Nederlands 01/10/2026

Bedrijfsgegevens

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



Productinformatie

Productnaam:	4 x WHITE VELVET 800G - 12 PORTIES
Omschrijving:	4 x White Velvet: glutenvrije taart met een bodem van eiwit, suiker en geschaafde amandelen en een fluweelzachte witte crèmelaag, naar wens af te werken; 27 cm, 12 porties, 800 g
Artikelnummer:	17502171
Intrastat code:	19059070
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5407012830345	5407012830352
Materiaal verpakking	Karton (taartonderlegger) (61 g)	Golfkarton (omdoos) (300 g)
Materiaal verpakking	Karton (taartdoos bodem + deksel) (85 g + 87 g)	Kunststof (krimpfolie) (6 g)
Materiaal verpakking	Papier (etiket) (5 g)	Papier (etiket) (5 g)
Lengte	300 mm	310 mm
Breedte	300 mm	310 mm
Hoogte	90 mm	370 mm
Aantal stuks/verpakking	12	4
Gewicht verpakking	0,238 kg	0,311 kg
NETTO gewicht	0,800 kg	3,200 kg
BRUTO gewicht	1,038 kg	4,463 kg

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 6
Aantal lagen/palet: 4
Aantal omkarton/palet: 24

Ingrediënten

melkmix 60,9% (magere MELK, plantaardige olie (palmpit, palm SG), suiker, EIGEEL*, emulgatoren: polysorbaat 80, mono- en diglyceriden van vetzuren; aroma, stabilisator: carrageen; kleurstof: bètacaroteen), EIWIT 19,2% (EIWIT, stabilisatoren: guargom, xanthaangom), suiker 19,2%, geschaafde AMANDELEN 0,6%. *van scharreleieren

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	1233
Energie Kcal	295
Vetten(g)	18,05
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	12,82
Koolhydraten (g)	29,83
Waarvan suikers (g)	29,66
Vezels (g)	0
Eiwitten (g)	3,39
Zout (g)	0,11

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 12 maanden
Houdbaarheid na ontdooien: 12 uur (bewaren tussen 3 °C en 7 °C)
Bewaringscondities: bewaren tussen -18 °C en -20 °C (diepvries)
Voor consumptie 8 uur ontdooien in de koelkast (max. 7 °C). Na ontdooien niet opnieuw invriezen.

Transportvoorwaarden: min -25°C max -18°C.

Voedselveiligheidsgegevens

De ondervermelde gegevens zijn vertrouwelijk en mogen onder geen enkel voorwendsel worden gekopieerd of verdeeld. Ze zijn onderhevig aan aanpassingen en zijn derhalve niet beperkend. Een actuele versie kan altijd opgevraagd worden.

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.

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 :	4 x WHITE VELVET 800G - 12 PORTIES
Description :	4 x White Velvet : gâteau sans gluten avec un fond de blanc d'œuf, sucre et amandes effilées et une couche crémeuse blanche veloutée, à décorer selon vos envies ; 27 cm, 12 portions, 800 g
Numéro d'article :	17502171
Code Intrastat :	19059070
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5407012830345	5407012830352
Matériau d'emballage	Carton (support à gâteau) (61 g)	Carton ondulé (carton extérieur) (300 g)
Matériau d'emballage	Carton (boîte fond + couvercle) (85 g + 87 g)	Plastique (film rétractable) (6 g)
Matériau d'emballage	Papier (étiquette) (5 g)	Papier (étiquette) (5 g)
Longueur	300 mm	310 mm
Largeur	300 mm	310 mm
Hauteur	90 mm	370 mm
Nombre d'unités/emballage	12	4
Poids de l'emballage	0,238 kg	0,311 kg
Poids NET	0,800 kg	3,200 kg
Poids BRUT	1,038 kg	4,463 kg

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 6
Nombre de couches/palette : 4
Nombre de cartons/palette : 24

MEKABE

EXPERT IN DESSERT

Ingrédients

mélange lacté 60,9% (LAIT écrémé, huile végétale (palmiste, palme SG), sucre, jaune d'ŒUF*, émulsifiants : polysorbate 80, mono- et diglycérides d'acides gras ; arôme, stabilisant : carraghénanes ; colorant : bêta-carotène), blanc d'ŒUF 19,2% (blanc d'ŒUF, stabilisants : gomme guar, gomme xanthane), sucre 19,2%, AMANDES effilées 0,6%. *de poules élevées au sol

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 :	1233
Énergie Kcal :	295
Lipides (g) :	18,05
Dont acides gras saturés (g) :	12,82
Glucides (g) :	29,83
Dont sucres (g) :	29,66
Fibres alimentaires (g) :	0
Protéines (g) :	3,39
Sel (g) :	0,11

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 12 mois
Durée de conservation après décongélation : 12 heures (conserver entre 3 °C et 7 °C)
Conditions de conservation : conserver entre -18 °C et -20 °C (congélateur)
Avant consommation, décongeler 8 heures au réfrigérateur (max. 7 °C). Ne pas recongeler après décongélation.

Conditions de transport : min -25°C max -18°C.

Informations relatives à la sécurité alimentaire

Les données mentionnées ci-dessous sont confidentielles et ne peuvent en aucun cas être copiées ou distribuées. Elles sont susceptibles d'être modifiées et ne sont donc pas limitatives. Une version actualisée peut toujours être demandée.

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.

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:	4 x WHITE VELVET 800G - 12 PORTIES
Beschreibung:	4 x White Velvet: glutenfreie Torte mit einem Boden aus Eiweiß, Zucker und gehobelten Mandeln und einer samtweichen weißen Cremeschicht, nach Wunsch zu dekorieren; 27 cm, 12 Portionen, 800 g
Artikelnummer:	17502171
Intrastat-Code:	19059070
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5407012830345	5407012830352
Verpackungsmaterial	Karton (Tortenunterlage) (61 g)	Wellpappe (Umkarton) (300 g)
Verpackungsmaterial	Karton (Tortenschachtel Boden + Deckel) (85 g + 87 g)	Kunststoff (Schrumpffolie) (6 g)
Verpackungsmaterial	Papier (Etikett) (5 g)	Papier (Etikett) (5 g)
Länge	300 mm	310 mm
Breite	300 mm	310 mm
Höhe	90 mm	370 mm
Anzahl Stück/Verpackung	12	4
Verpackungsgewicht	0,238 kg	0,311 kg
NETTO-Gewicht	0,800 kg	3,200 kg
BRUTTO-Gewicht	1,038 kg	4,463 kg

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 6
Anzahl Lagen/Palette: 4
Anzahl Umkartons/Palette: 24

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Zutaten

Milchmischung 60,9% (MagerMILCH, pflanzliches Öl (Palmkern, Palm SG), Zucker, EIGELB*, Emulgatoren: Polysorbat 80, Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren; Aroma, Stabilisator: Carrageen; Farbstoff: Beta-Carotin), EIWEISS 19,2% (EIWEISS, Stabilisatoren: Guarkernmehl, Xanthan), Zucker 19,2%, gehobelte MANDELN 0,6%. *aus Bodenhaltung

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 :	1233
Energie Kcal :	295
Fette (g) :	18,05
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	12,82
Kohlenhydrate (g) :	29,83
Davon Zucker (g) :	29,66
Ballaststoffe (g) :	0
Eiweiß (g) :	3,39
Salz (g) :	0,11

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 12 Monate
Haltbarkeit nach dem Auftauen: 12 Stunden (bei 3 °C bis 7 °C lagern)
Lagerbedingungen: zwischen -18 °C und -20 °C lagern (Gefrierfach)
Vor dem Verzehr 8 Stunden im Kühlschrank (max. 7 °C) auftauen. Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren.

Transportbedingungen: min -25°C max -18°C.

Lebensmittelsicherheitsdaten

Die nachstehenden Angaben sind vertraulich und dürfen unter keinen Umständen kopiert oder weitergegeben werden. Sie können geändert werden und sind daher nicht abschließend. Eine aktuelle Version kann jederzeit angefordert werden.

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.

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:	4 x WHITE VELVET 800G - 12 PORTIES
Description:	4 x White Velvet: gluten-free cake with a base of egg white, sugar and flaked almonds and a velvety white creamy layer, to be decorated as desired; 27 cm, 12 portions, 800 g
Article number:	17502171
Intrastat code:	19059070
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5407012830345	5407012830352
Packaging material	Cardboard (cake board) (61 g)	Corrugated cardboard (outer case) (300 g)
Packaging material	Cardboard (cake box base + lid) (85 g + 87 g)	Plastic (shrink film) (6 g)
Packaging material	Paper (label) (5 g)	Paper (label) (5 g)
Length	300 mm	310 mm
Width	300 mm	310 mm
Height	90 mm	370 mm
Number of pieces/package	12	4
Packaging weight	0.238 kg	0.311 kg
NET weight	0.800 kg	3.200 kg
GROSS weight	1.038 kg	4.463 kg

PALLETISATION
Number of cases/layer: 6
Number of layers/pallet: 4
Number of cases/pallet: 24

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingredients

milk mixture 60.9% (skimmed MILK, vegetable oil (palm kernel, palm SG), sugar, EGG yolk*, emulsifiers: polysorbate 80, mono- and diglycerides of fatty acids; flavouring, stabiliser: carrageenan; colour: beta-carotene), EGG white 19.2% (EGG white, stabilisers: guar gum, xanthan gum), sugar 19.2%, flaked ALMONDS 0.6%. *from barn eggs

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:	1233
Energy Kcal:	295
Fat (g):	18.05
of which saturates (g):	12.82
Carbohydrate (g):	29.83
of which sugars (g):	29.66
Fibre (g):	0
Protein (g):	3.39
Salt (g):	0.11

Storage and transport

Shelf life from production: 12 months
Shelf life after thawing: 12 hours (store between 3 °C and 7 °C)
Storage conditions: store between -18 °C and -20 °C (freezer)
Before consumption, thaw for 8 hours in the refrigerator (max. 7 °C). Do not refreeze after thawing.

Transport conditions: min -25°C max -18°C.

Food safety information

The data below are confidential and may not be copied or distributed under any circumstances. They are subject to change and are therefore not restrictive. An up-to-date version can always be requested.

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.

The manufacturer of this product is responsible for the accuracy of the information provided.