Nederlands 01/10/2026

## Bedrijfsgegevens

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



## Productinformatie

| | |
|---|---|
| Productnaam: | 3D MANGO 12 X 95G |
| Omschrijving: | Individueel gebakje in de vorm van een mango: mousse van mango en passievrucht (60%), mangocompote (17,5%), decoratie (15%) en amandelbiscuit (7,5%) (95 g); doos van 12 stuks |
| Artikelnummer: | 230074 |
| Intrastat code: | 19059070 |
| Land van productie: | Frankrijk |

| | BASISEENHEID | OMKARTON |
|---|---|---|
| EAN: | 5407012830383 | n.v.t. |
| Materiaal verpakking | Golfkarton (doos) (120 g) | n.v.t. |
| Materiaal verpakking | Papier (33,6 g) | n.v.t. |
| Materiaal verpakking | PE/kunststof (folie) (5 g) | n.v.t. |
| Lengte | 333 mm | n.v.t. |
| Breedte | 245 mm | n.v.t. |
| Hoogte | 58 mm | n.v.t. |
| Aantal stuks/verpakking | 12 | n.v.t. |
| Gewicht verpakking | 0,170 kg | n.v.t. |
| NETTO gewicht | 1,140 kg | n.v.t. |
| BRUTO gewicht | 1,310 kg | n.v.t. |

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 10
Aantal lagen/palet: 25
Aantal omkarton/palet: 250

MEKABE

EXPERT IN DESSERT

## Ingrediënten

vloeibare room (room (MELK), stabilisator: carrageen), mangobereiding 17,5% (mango's 59,4%, water, mangopuree 11,5%, suiker, passievruchtenpuree, verdikkingsmiddelen: pectine, agar-agar), passievruchtenpuree 9,4%, geconcentreerde nappage (suiker, glucose-fructosestroop, water, geleermiddel: pectine, voedingszuur: citroenzuur), mangopuree 7,4%, water, inuline, EIWIT, glazuur (glucose-fructosestroop, water, suiker, geleermiddel: pectine, voedingszuur: citroenzuur, verstevigingsmiddel: dinatriumdifosfaat), suiker, poedersuiker (antiklontermiddel: aardappelzetmeel), rundergelatine, TARWEbloem (TARWEbloem, TARWEgluten, gemoute TARWEbloem), BOTER (MELK), AMANDELpoeder 0,5%, concentraat (wortel en pompoen), zonnebloemolie, paneermeel (TARWEbloem, water, zout, gist), rijsmiddelen (TARWEbloem, natriumwaterstofcarbonaat, natriumcitraat), concentraat (saffloer, spirulina), verdikkingsmiddel: xanthaangom, pure chocolade (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: SOJAlecithine, natuurlijk vanillearoma), mengsel van planten- en vruchtenextracten (acerola, rode biet, citroen).

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

## 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 | 832 |
| Energie Kcal | 200 |
| Vetten(g) | 9,9 |
| Waarvan verzadigde vetzuren (g) | 6,7 |
| Koolhydraten (g) | 20 |
| Waarvan suikers (g) | 18 |
| Vezels (g) | 6,9 |
| Eiwitten (g) | 3,8 |
| Zout (g) | 0,10 |

## Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 24 maanden (bij -18 °C)
Houdbaarheid na ontdooien: 72 uur (bewaren tussen 0 °C en 4 °C)
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Ca. 4,5 uur ontdooien in de koelkast (0-4 °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 : | 3D MANGO 12 X 95G |
| Description : | Pâtisserie individuelle en forme de mangue : mousse mangue-fruit de la passion (60%), compotée de mangue (17,5%), décor (15%) et biscuit aux amandes (7,5%) (95 g) ; carton de 12 pièces |
| Numéro d'article : | 230074 |
| Code Intrastat : | 19059070 |
| Pays de production : | France |

| | UNITÉ DE BASE | CARTON |
|---|---|---|
| EAN : | 5407012830383 | n.a. |
| Matériau d'emballage | Carton ondulé (carton) (120 g) | n.a. |
| Matériau d'emballage | Papier (33,6 g) | n.a. |
| Matériau d'emballage | PE/plastique (film) (5 g) | n.a. |
| Longueur | 333 mm | n.a. |
| Largeur | 245 mm | n.a. |
| Hauteur | 58 mm | n.a. |
| Nombre d'unités/emballage | 12 | n.a. |
| Poids de l'emballage | 0,170 kg | n.a. |
| Poids NET | 1,140 kg | n.a. |
| Poids BRUT | 1,310 kg | n.a. |

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 10
Nombre de couches/palette : 25
Nombre de cartons/palette : 250

## Ingrédients

crème liquide (crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes), préparation à la mangue 17,5% (mangues 59,4%, eau, purée de mangue 11,5%, sucre, purée de fruit de la passion, épaississants : pectine, agar-agar), purée de fruit de la passion 9,4%, nappage concentré (sucre, sirop de glucose-fructose, eau, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), purée de mangue 7,4%, eau, inuline, blanc d'ŒUF, glaçage (sirop de glucose-fructose, eau, sucre, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique, affermissant : diphosphate disodique), sucre, sucre glace (antiagglomérant : fécule de pomme de terre), gélatine de bœuf, farine de BLÉ (farine de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté), BEURRE (LAIT), poudre d'AMANDE 0,5%, concentré (carotte et potiron), huile de tournesol, chapelure (farine de BLÉ, eau, sel, levure), poudres à lever (farine de BLÉ, carbonate acide de sodium, citrate de sodium), concentré (carthame, spiruline), épaississant : gomme xanthane, chocolat noir (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), mélange d'extraits de plantes et de fruits (acérola, betterave, citron).

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 : | 832 |
| Énergie Kcal : | 200 |
| Lipides (g) : | 9,9 |
| Dont acides gras saturés (g) : | 6,7 |
| Glucides (g) : | 20 |
| Dont sucres (g) : | 18 |
| Fibres alimentaires (g) : | 6,9 |
| Protéines (g) : | 3,8 |
| Sel (g) : | 0,10 |

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

## Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 24 mois (à -18 °C)
Durée de conservation après décongélation : 72 heures (conserver entre 0 °C et 4 °C)
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Décongeler env. 4h30 au réfrigérateur (0-4 °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: | 3D MANGO 12 X 95G |
| Beschreibung: | Einzelgebäck in Form einer Mango: Mango-Passionsfrucht-Mousse (60%), Mangokompott (17,5%), Dekor (15%) und Mandelbiskuit (7,5%) (95 g); Karton mit 12 Stück |
| Artikelnummer: | 230074 |
| Intrastat-Code: | 19059070 |
| Herstellungsland: | Frankreich |

| | BASISEINHEIT | UMVERPACKUNG |
|---|---|---|
| EAN | 5407012830383 | entfällt |
| Verpackungsmaterial | Wellpappe (Karton) (120 g) | entfällt |
| Verpackungsmaterial | Papier (33,6 g) | entfällt |
| Verpackungsmaterial | PE/Kunststoff (Folie) (5 g) | entfällt |
| Länge | 333 mm | entfällt |
| Breite | 245 mm | entfällt |
| Höhe | 58 mm | entfällt |
| Anzahl Stück/Verpackung | 12 | entfällt |
| Verpackungsgewicht | 0,170 kg | entfällt |
| NETTO-Gewicht | 1,140 kg | entfällt |
| BRUTTO-Gewicht | 1,310 kg | entfällt |

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 10
Anzahl Lagen/Palette: 25
Anzahl Umkartons/Palette: 250

## Zutaten

flüssige Sahne (Sahne (MILCH), Stabilisator: Carrageen), Mangozubereitung 17,5% (Mangos 59,4%, Wasser, Mangopüree 11,5%, Zucker, Passionsfruchtpüree, Verdickungsmittel: Pektin, Agar-Agar), Passionsfruchtpüree 9,4%, konzentrierter Überzug (Zucker, Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure), Mangopüree 7,4%, Wasser, Inulin, EIWEISS, Glasur (Glukose-Fruktose-Sirup, Wasser, Zucker, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure, Festigungsmittel: Dinatriumdiphosphat), Zucker, Puderzucker (Trennmittel: Kartoffelstärke), Rindergelatine, WEIZENmehl (WEIZENmehl, WEIZENgluten, WEIZENmalzmehl), BUTTER (MILCH), MANDELpulver 0,5%, Konzentrat (Karotte und Kürbis), Sonnenblumenöl, Paniermehl (WEIZENmehl, Wasser, Salz, Hefe), Backtriebmittel (WEIZENmehl, Natriumhydrogencarbonat, Natriumcitrat), Konzentrat (Färberdistel, Spirulina), Verdickungsmittel: Xanthan, Zartbitterschokolade (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanillearoma), Mischung aus Pflanzen- und Fruchtextrakten (Acerola, Rote Bete, Zitrone).

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 : | 832 |
| Energie Kcal : | 200 |
| Fette (g) : | 9,9 |
| Davon gesättigte Fettsäuren (g) : | 6,7 |
| Kohlenhydrate (g) : | 20 |
| Davon Zucker (g) : | 18 |
| Ballaststoffe (g) : | 6,9 |
| Eiweiß (g) : | 3,8 |
| Salz (g) : | 0,10 |

## Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 24 Monate (bei -18 °C)
Haltbarkeit nach dem Auftauen: 72 Stunden (bei 0 °C bis 4 °C lagern)
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Ca. 4,5 Stunden im Kühlschrank (0-4 °C) auftauen. 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: | 3D MANGO 12 X 95G |
| Description: | Single-serve pastry in the shape of a mango: mango-passion fruit mousse (60%), mango compote (17.5%), decoration (15%) and almond sponge (7.5%) (95 g); box of 12 pieces |
| Article number: | 230074 |
| Intrastat code: | 19059070 |
| Country of production: | France |

| | BASE UNIT | CASE |
|---|---|---|
| EAN | 5407012830383 | n/a |
| Packaging material | Corrugated cardboard (box) (120 g) | n/a |
| Packaging material | Paper (33.6 g) | n/a |
| Packaging material | PE/plastic (film) (5 g) | n/a |
| Length | 333 mm | n/a |
| Width | 245 mm | n/a |
| Height | 58 mm | n/a |
| Number of pieces/package | 12 | n/a |
| Packaging weight | 0.170 kg | n/a |
| NET weight | 1.140 kg | n/a |
| GROSS weight | 1.310 kg | n/a |

PALLETISATION
Number of cases/layer: 10
Number of layers/pallet: 25
Number of cases/pallet: 250

## Ingredients

liquid cream (cream (MILK), stabiliser: carrageenan), mango preparation 17.5% (mangoes 59.4%, water, mango purée 11.5%, sugar, passion fruit purée, thickeners: pectin, agar-agar), passion fruit purée 9.4%, concentrated glaze (sugar, glucose-fructose syrup, water, gelling agent: pectin, acid: citric acid), mango purée 7.4%, water, inulin, EGG white, icing (glucose-fructose syrup, water, sugar, gelling agent: pectin, acid: citric acid, firming agent: disodium diphosphate), sugar, icing sugar (anti-caking agent: potato starch), beef gelatine, WHEAT flour (WHEAT flour, WHEAT gluten, malted WHEAT flour), BUTTER (MILK), ALMOND powder 0.5%, concentrate (carrot and pumpkin), sunflower oil, breadcrumbs (WHEAT flour, water, salt, yeast), raising agents (WHEAT flour, sodium hydrogen carbonate, sodium citrate), concentrate (safflower, spirulina), thickener: xanthan gum, dark chocolate (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOYA lecithin, natural vanilla flavouring), mixture of plant and fruit extracts (acerola, beetroot, lemon).

## 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: | 832 |
| Energy Kcal: | 200 |
| Fat (g): | 9.9 |
| of which saturates (g): | 6.7 |
| Carbohydrate (g): | 20 |
| of which sugars (g): | 18 |
| Fibre (g): | 6.9 |
| Protein (g): | 3.8 |
| Salt (g): | 0.10 |

## Storage and transport

Shelf life from production: 24 months (at -18 °C)
Shelf life after thawing: 72 hours (store between 0 °C and 4 °C)
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Thaw for approx. 4.5 hours in the refrigerator (0-4 °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.*