Nederlands 01/10/2026

Bedrijfsgegevens

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



Productinformatie

Productnaam:	6 x CHOCOLATE HEAVEN 11 X 115G
Omschrijving:	6 x CHOCOLATE HEAVEN 11 X 115G
Artikelnummer:	511308
Intrastat code:	18069031
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032782581	5425032782598
Materiaal verpakking	Karton/papier (157 g)	Karton/papier (475 g)
Materiaal verpakking	PET/kunststof (39 g)	
Materiaal verpakking		
Lengte	254 mm	370 mm
Breedte	354 mm	525 mm
Hoogte	80 mm	245 mm
Aantal stuks/verpakking	11	6
Gewicht verpakking	196 g	475 g
NETTO gewicht	1,265 kg	7,59 kg
BRUTO gewicht	1,461 kg	9,241 kg

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 4
Aantal lagen/palet: 7
Aantal omkarton/palet: 28

Ingrediënten

biscuit 26% [krokant [chocolade, feuilletine [TARWEbloem (GLUTEN), suiker, plantaardig vet [koolzaad, zonnebloem], MELKvet, LACTOSE, MELKeiwit, zout, GERSTemoutextract, emulgator: E322, rijsmiddel: E500], chocolade [suiker, cacaoboter, MELKpoeder, aroma (vanille), emulgator: E322 SOJA]], plaatbiscuit natuur [biscuitmix [suiker, TARWEbloem (GLUTEN), TARWEzetmeel, emulgator: E472b, glucosestroop, MELKpoeder, aroma, kleurstof: E160a, E477, rijsmiddel: E450, E500], EI [EI, voedingszuur: E330, conserveermiddel: E202]]], Namelaka chocolade 823 18% [room 50% [room (LACTOSE, MELK), MELK (LACTOSE), plantaardige olie [palmpit, kokos, palm, koolzaad], palmpitolie, emulgator: E433, E435, E471, stabilisator: E407], parfait 25% [room (LACTOSE, MELK), MELK (LACTOSE), suiker, palmpitolie, dextrose, MELKpoeder (LACTOSE), EIgeel, aroma (vanille), kleurstof: E160a, emulgator: E435, E471, stabilisator: E407], chocolade 17% [suiker, cacaoboter, MELKpoeder (LACTOSE), cacaomassa, aroma (vanille), emulgator: E322 SOJA], gelatinemassa 8% [water 86%, gelatinepoeder 14% [gelatine [varken]]]], Namelaka 811 17% [room 47% [room (LACTOSE, MELK), MELK (LACTOSE), plantaardige olie [palmpit, kokos, palm, koolzaad], palmpitolie, emulgator: E433, E435, E471, stabilisator: E407], parfait 24% [room (LACTOSE, MELK), MELK (LACTOSE), suiker, palmpitolie, dextrose, MELKpoeder (LACTOSE), EIgeel, aroma (vanille), kleurstof: E160a, emulgator: E435, E471, stabilisator: E407], chocolade 19% [cacaomassa, suiker, cacaoboter, aroma (vanille), emulgator: E322 SOJA], gelatinemassa 6% [water 86%, gelatinepoeder 14% [gelatine [varken]]], glucosestroop 5% [glucosestroop, SULFIET]], namelaka witte chocolade 15% [room 44% [room (LACTOSE, MELK), MELK (LACTOSE), plantaardige olie [palmpit, kokos, palm, koolzaad], palmpitolie, emulgator: E433, E435, E471, stabilisator: E407], parfait 22% [room (LACTOSE, MELK), MELK (LACTOSE), suiker, palmpitolie, dextrose, MELKpoeder (LACTOSE), EIgeel, aroma (vanille), kleurstof: E160a, emulgator: E435, E471, stabilisator: E407], chocolade 22% [suiker, cacaoboter, MELKpoeder (LACTOSE), natuurlijk aroma [vanille], emulgator: E322 SOJA], gelatinemassa 7% [water 86%, gelatinepoeder 14% [gelatine [varken]]], glucosestroop 4% [glucosestroop, SULFIET]], macaron 10% [suiker, AMANDELEN (NOTEN), EIwit, chocolade [cacaomassa, suiker, cacaopoeder, aroma (vanille), emulgator: E322], water, boter (MELK), glucosestroop, cacaopoeder, witte chocolade [suiker, cacaoboter, MELKpoeder, aroma (vanille), emulgator: E322], zetmeel, aroma, emulgator: E471, E475] (LACTOSE), gepofte rijst 9% [rijstbloem, suiker, zout, cacaoboter], pasta 4% [water, suiker, MELKpoeder (LACTOSE), glucosestroop, natriumbicarbonaat, calciumhydroxide, emulgator: E472e, E472a, E472b, aroma, conserveermiddel: E202, E471], .

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	1398
Energie Kcal	334
Vetten(g)	20,3
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	12,8
Koolhydraten (g)	33,7
Waarvan suikers (g)	21,8
Vezels (g)	0,9
Eiwitten (g)	4,9
Zout (g)	0,41

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 365 dagen
Houdbaarheid na openen: 2 dagen
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Na ontdooien niet opnieuw invriezen. Ontdooien in koeling.

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

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

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 :	6 x CHOCOLATE HEAVEN 11 X 115G
Description :	6 x CHOCOLATE HEAVEN 11 X 115G
Numéro d'article :	511308
Code Intrastat :	18069031
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032782581	5425032782598
Matériau d'emballage	Carton/papier (157 g)	Carton/papier (475 g)
Matériau d'emballage	PET/plastique (39 g)	
Matériau d'emballage		
Longueur	254 mm	370 mm
Largeur	354 mm	525 mm
Hauteur	80 mm	245 mm
Nombre d'unités/emballage	11	6
Poids de l'emballage	196 g	475 g
Poids NET	1,265 kg	7,59 kg
Poids BRUT	1,461 kg	9,241 kg

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 4
Nombre de couches/palette : 7
Nombre de cartons/palette : 28

Ingrédients

biscuit 26% [croustillant [chocolat, feuilletine [farine de BLÉ (GLUTEN), sucre, matière grasse végétale [colza, tournesol], matière grasse de LAIT, LACTOSE, protéines de LAIT, sel, extrait de malt d'ORGE, émulsifiant : E322, poudre à lever : E500], chocolat [sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, arôme (vanille), émulsifiant : E322 SOJA]], biscuit sur plaque nature [préparation pour biscuit [sucre, farine de BLÉ (GLUTEN), amidon de BLÉ, émulsifiant : E472b, sirop de glucose, poudre de LAIT, arôme, colorant : E160a, E477, poudre à lever : E450, E500], ŒUF [ŒUF, acidifiant : E330, conservateur : E202]]], Namelaka chocolat 823 18% [crème 50% [crème (LACTOSE, LAIT), LAIT (LACTOSE), huile végétale [palmiste, coco, palme, colza], huile de palmiste, émulsifiants : E433, E435, E471, stabilisant : E407], parfait 25% [crème (LACTOSE, LAIT), LAIT (LACTOSE), sucre, huile de palmiste, dextrose, poudre de LAIT (LACTOSE), JAUNE D'ŒUF, arôme (vanille), colorant : E160a, émulsifiants : E435, E471, stabilisant : E407], chocolat 17% [sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT (LACTOSE), pâte de cacao, arôme (vanille), émulsifiant : E322 SOJA], masse de gélatine 8% [eau 86%, poudre de gélatine 14% [gélatine [porc]]]], Namelaka 811 17% [crème 47% [crème (LACTOSE, LAIT), LAIT (LACTOSE), huile végétale [palmiste, coco, palme, colza], huile de palmiste, émulsifiants : E433, E435, E471, stabilisant : E407], parfait 24% [crème (LACTOSE, LAIT), LAIT (LACTOSE), sucre, huile de palmiste, dextrose, poudre de LAIT (LACTOSE), JAUNE D'ŒUF, arôme (vanille), colorant : E160a, émulsifiants : E435, E471, stabilisant : E407], chocolat 19% [pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, arôme (vanille), émulsifiant : E322 SOJA], masse de gélatine 6% [eau 86%, poudre de gélatine 14% [gélatine [porc]]], sirop de glucose 5% [sirop de glucose, SULFITES]], namelaka chocolat blanc 15% [crème 44% [crème (LACTOSE, LAIT), LAIT (LACTOSE), huile végétale [palmiste, coco, palme, colza], huile de palmiste, émulsifiants : E433, E435, E471, stabilisant : E407], parfait 22% [crème (LACTOSE, LAIT), LAIT (LACTOSE), sucre, huile de palmiste, dextrose, poudre de LAIT (LACTOSE), JAUNE D'ŒUF, arôme (vanille), colorant : E160a, émulsifiants : E435, E471, stabilisant : E407], chocolat 22% [sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT (LACTOSE), arôme naturel [vanille], émulsifiant : E322 SOJA], masse de gélatine 7% [eau 86%, poudre de gélatine 14% [gélatine [porc]]], sirop de glucose 4% [sirop de glucose, SULFITES]], macaron 10% [sucre, AMANDES (FRUITS À COQUE), BLANC D'ŒUF, chocolat [pâte de cacao, sucre, poudre de cacao, arôme (vanille), émulsifiant : E322], eau, beurre (LAIT), sirop de glucose, poudre de cacao, chocolat blanc [sucre, beurre de cacao, poudre de LAIT, arôme (vanille), émulsifiant : E322], amidon, arôme, émulsifiants : E471, E475] (LACTOSE), riz soufflé 9% [farine de riz, sucre, sel, beurre de cacao], pâte 4% [eau, sucre, poudre de LAIT (LACTOSE), sirop de glucose, bicarbonate de sodium, hydroxyde de calcium, émulsifiants : E472e, E472a, E472b, arôme, conservateur : E202, E471].

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 :	1398
Énergie Kcal :	334
Lipides (g) :	20,3
Dont acides gras saturés (g) :	12,8
Glucides (g) :	33,7
Dont sucres (g) :	21,8
Fibres alimentaires (g) :	0,9
Protéines (g) :	4,9
Sel (g) :	0,41

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 365 jours
Durée de conservation après ouverture : 2 jours
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Ne pas recongeler après décongélation. Décongeler au réfrigérateur.

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:	6 x CHOCOLATE HEAVEN 11 X 115G
Beschreibung:	6 x CHOCOLATE HEAVEN 11 X 115G
Artikelnummer:	511308
Intrastat-Code:	18069031
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032782581	5425032782598
Verpackungsmaterial	Karton/Papier (157 g)	Karton/Papier (475 g)
Verpackungsmaterial	PET/Kunststoff (39 g)	
Verpackungsmaterial		
Länge	254 mm	370 mm
Breite	354 mm	525 mm
Höhe	80 mm	245 mm
Anzahl Stück/Verpackung	11	6
Verpackungsgewicht	196 g	475 g
NETTO-Gewicht	1,265 kg	7,59 kg
BRUTTO-Gewicht	1,461 kg	9,241 kg

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 4
Anzahl Lagen/Palette: 7
Anzahl Umkartons/Palette: 28

Zutaten

Biskuit 26% [Knusper [Schokolade, Feuilletine [WEIZENmehl (GLUTEN), Zucker, pflanzliches Fett [Raps, Sonnenblume], MILCHfett, LAKTOSE, MILCHprotein, Salz, GERSTENmalzextrakt, Emulgator: E322, Backtriebmittel: E500], Schokolade [Zucker, Kakaobutter, MILCHpulver, Aroma (Vanille), Emulgator: E322 SOJA]], Natur-Biskuitplatte [Biskuitmischung [Zucker, WEIZENmehl (GLUTEN), WEIZENstärke, Emulgator: E472b, Glukosesirup, MILCHpulver, Aroma, Farbstoff: E160a, E477, Backtriebmittel: E450, E500], EI [EI, Säuerungsmittel: E330, Konservierungsstoff: E202]]], Namelaka Schokolade 823 18% [Sahne 50% [Sahne (LAKTOSE, MILCH), MILCH (LAKTOSE), pflanzliches Öl [Palmkern, Kokos, Palm, Raps], Palmkernöl, Emulgatoren: E433, E435, E471, Stabilisator: E407], Parfait 25% [Sahne (LAKTOSE, MILCH), MILCH (LAKTOSE), Zucker, Palmkernöl, Dextrose, MILCHpulver (LAKTOSE), EIGELB, Aroma (Vanille), Farbstoff: E160a, Emulgatoren: E435, E471, Stabilisator: E407], Schokolade 17% [Zucker, Kakaobutter, MILCHpulver (LAKTOSE), Kakaomasse, Aroma (Vanille), Emulgator: E322 SOJA], Gelatinemasse 8% [Wasser 86%, Gelatinepulver 14% [Gelatine [Schwein]]]], Namelaka 811 17% [Sahne 47% [Sahne (LAKTOSE, MILCH), MILCH (LAKTOSE), pflanzliches Öl [Palmkern, Kokos, Palm, Raps], Palmkernöl, Emulgatoren: E433, E435, E471, Stabilisator: E407], Parfait 24% [Sahne (LAKTOSE, MILCH), MILCH (LAKTOSE), Zucker, Palmkernöl, Dextrose, MILCHpulver (LAKTOSE), EIGELB, Aroma (Vanille), Farbstoff: E160a, Emulgatoren: E435, E471, Stabilisator: E407], Schokolade 19% [Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Aroma (Vanille), Emulgator: E322 SOJA], Gelatinemasse 6% [Wasser 86%, Gelatinepulver 14% [Gelatine [Schwein]]], Glukosesirup 5% [Glukosesirup, SULFITE]], Namelaka weiße Schokolade 15% [Sahne 44% [Sahne (LAKTOSE, MILCH), MILCH (LAKTOSE), pflanzliches Öl [Palmkern, Kokos, Palm, Raps], Palmkernöl, Emulgatoren: E433, E435, E471, Stabilisator: E407], Parfait 22% [Sahne (LAKTOSE, MILCH), MILCH (LAKTOSE), Zucker, Palmkernöl, Dextrose, MILCHpulver (LAKTOSE), EIGELB, Aroma (Vanille), Farbstoff: E160a, Emulgatoren: E435, E471, Stabilisator: E407], Schokolade 22% [Zucker, Kakaobutter, MILCHpulver (LAKTOSE), natürliches Aroma [Vanille], Emulgator: E322 SOJA], Gelatinemasse 7% [Wasser 86%, Gelatinepulver 14% [Gelatine [Schwein]]], Glukosesirup 4% [Glukosesirup, SULFITE]], Macaron 10% [Zucker, MANDELN (SCHALENFRÜCHTE), EIWEISS, Schokolade [Kakaomasse, Zucker, Kakaopulver, Aroma (Vanille), Emulgator: E322], Wasser, Butter (MILCH), Glukosesirup, Kakaopulver, weiße Schokolade [Zucker, Kakaobutter, MILCHpulver, Aroma (Vanille), Emulgator: E322], Stärke, Aroma, Emulgatoren: E471, E475] (LAKTOSE), Puffreis 9% [Reismehl, Zucker, Salz, Kakaobutter], Paste 4% [Wasser, Zucker, MILCHpulver (LAKTOSE), Glukosesirup, Natriumbicarbonat, Calciumhydroxid, Emulgatoren: E472e, E472a, E472b, Aroma, Konservierungsstoff: E202, E471].

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 :	1398
Energie Kcal :	334
Fette (g) :	20,3
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	12,8
Kohlenhydrate (g) :	33,7
Davon Zucker (g) :	21,8
Ballaststoffe (g) :	0,9
Eiweiß (g) :	4,9
Salz (g) :	0,41

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 365 Tage
Haltbarkeit nach dem Öffnen: 2 Tage
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Nach dem Auftauen nicht wieder einfrieren. Auftauen im Kühlschrank.

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:	6 x CHOCOLATE HEAVEN 11 X 115G
Description:	6 x CHOCOLATE HEAVEN 11 X 115G
Article number:	511308
Intrastat code:	18069031
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032782581	5425032782598
Packaging material	Cardboard/paper (157 g)	Cardboard/paper (475 g)
Packaging material	PET/plastic (39 g)	
Packaging material		
Length	254 mm	370 mm
Width	354 mm	525 mm
Height	80 mm	245 mm
Number of pieces/package	11	6
Packaging weight	196 g	475 g
NET weight	1.265 kg	7.59 kg
GROSS weight	1.461 kg	9.241 kg

PALLETISATION
Number of cases/layer: 4
Number of layers/pallet: 7
Number of cases/pallet: 28

Ingredients

biscuit 26% [crunch [chocolate, feuilletine [WHEAT flour (GLUTEN), sugar, vegetable fat [rapeseed, sunflower], MILK fat, LACTOSE, MILK protein, salt, BARLEY malt extract, emulsifier: E322, raising agent: E500], chocolate [sugar, cocoa butter, MILK powder, flavouring (vanilla), emulsifier: E322 SOYA]], plain biscuit sheet [biscuit mix [sugar, WHEAT flour (GLUTEN), WHEAT starch, emulsifier: E472b, glucose syrup, MILK powder, flavouring, colour: E160a, E477, raising agents: E450, E500], EGG [EGG, acidity regulator: E330, preservative: E202]]], Namelaka chocolate 823 18% [cream 50% [cream (LACTOSE, MILK), MILK (LACTOSE), vegetable oil [palm kernel, coconut, palm, rapeseed], palm kernel oil, emulsifiers: E433, E435, E471, stabiliser: E407], parfait 25% [cream (LACTOSE, MILK), MILK (LACTOSE), sugar, palm kernel oil, dextrose, MILK powder (LACTOSE), EGG YOLK, flavouring (vanilla), colour: E160a, emulsifiers: E435, E471, stabiliser: E407], chocolate 17% [sugar, cocoa butter, MILK powder (LACTOSE), cocoa mass, flavouring (vanilla), emulsifier: E322 SOYA], gelatine mass 8% [water 86%, gelatine powder 14% [gelatine [pork]]]], Namelaka 811 17% [cream 47% [cream (LACTOSE, MILK), MILK (LACTOSE), vegetable oil [palm kernel, coconut, palm, rapeseed], palm kernel oil, emulsifiers: E433, E435, E471, stabiliser: E407], parfait 24% [cream (LACTOSE, MILK), MILK (LACTOSE), sugar, palm kernel oil, dextrose, MILK powder (LACTOSE), EGG YOLK, flavouring (vanilla), colour: E160a, emulsifiers: E435, E471, stabiliser: E407], chocolate 19% [cocoa mass, sugar, cocoa butter, flavouring (vanilla), emulsifier: E322 SOYA], gelatine mass 6% [water 86%, gelatine powder 14% [gelatine [pork]]], glucose syrup 5% [glucose syrup, SULPHITES]], white chocolate namelaka 15% [cream 44% [cream (LACTOSE, MILK), MILK (LACTOSE), vegetable oil [palm kernel, coconut, palm, rapeseed], palm kernel oil, emulsifiers: E433, E435, E471, stabiliser: E407], parfait 22% [cream (LACTOSE, MILK), MILK (LACTOSE), sugar, palm kernel oil, dextrose, MILK powder (LACTOSE), EGG YOLK, flavouring (vanilla), colour: E160a, emulsifiers: E435, E471, stabiliser: E407], chocolate 22% [sugar, cocoa butter, MILK powder (LACTOSE), natural flavouring [vanilla], emulsifier: E322 SOYA], gelatine mass 7% [water 86%, gelatine powder 14% [gelatine [pork]]], glucose syrup 4% [glucose syrup, SULPHITES]], macaron 10% [sugar, ALMONDS (NUTS), EGG WHITE, chocolate [cocoa mass, sugar, cocoa powder, flavouring (vanilla), emulsifier: E322], water, butter (MILK), glucose syrup, cocoa powder, white chocolate [sugar, cocoa butter, MILK powder, flavouring (vanilla), emulsifier: E322], starch, flavouring, emulsifiers: E471, E475] (LACTOSE), puffed rice 9% [rice flour, sugar, salt, cocoa butter], paste 4% [water, sugar, MILK powder (LACTOSE), glucose syrup, sodium bicarbonate, calcium hydroxide, emulsifiers: E472e, E472a, E472b, flavouring, preservative: E202, E471].

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:	1398
Energy Kcal:	334
Fat (g):	20.3
of which saturates (g):	12.8
Carbohydrate (g):	33.7
of which sugars (g):	21.8
Fibre (g):	0.9
Protein (g):	4.9
Salt (g):	0.41

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Storage and transport

Shelf life from production: 365 days
Shelf life after opening: 2 days
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Do not refreeze after thawing. Defrost in refrigeration.

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