Nederlands 01/10/2026

## Bedrijfsgegevens

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



## Productinformatie

| | |
|---|---|
| Productnaam: | CROSTATA DI FRAGOLE 1500G |
| Omschrijving: | Diepgevroren Italiaanse aardbeientaart (Ø 28 cm) van kruimeldeeg en biscuit met custard, rijkelijk belegd met aardbeien en gelei; voorgesneden in 12 porties, 1 stuk van 1,5 kg per doos |
| Artikelnummer: | 560063325 |
| Intrastat code: | 19059070 |
| Land van productie: | Italië |

| | BASISEENHEID | OMKARTON |
|---|---|---|
| EAN: | 5425032785056 | n.v.t. |
| Materiaal verpakking | Golfkarton (doos) (155 g) | n.v.t. |
| Materiaal verpakking | Tray (onderlegger) (85 g) | n.v.t. |
| Lengte | 300 mm | n.v.t. |
| Breedte | 300 mm | n.v.t. |
| Hoogte | 80 mm | n.v.t. |
| Aantal stuks/verpakking | 1 | n.v.t. |
| Gewicht verpakking | 0,240 kg | n.v.t. |
| NETTO gewicht | 1,500 kg | n.v.t. |
| BRUTO gewicht | 1,740 kg | n.v.t. |

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 8
Aantal lagen/palet: 21
Aantal omkarton/palet: 168

## Ingrediënten

Custard: water, volle en magere MELKpoeder, suiker, ROOM, kokosolie, dextrose, EIDOOIER, gemodificeerd zetmeel, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, melkzuuresters van mono- en diglyceriden van vetzuren, polysorbaat; stabilisatoren: carrageen, xanthaangom; zout, verstevigingsmiddel: calciumchloride; kleurstof: bètacaroteen; aroma's en natuurlijke aroma's. Aardbeien (30%): aardbeien, coatingmiddelen: gemodificeerd maïszetmeel, guargom, xanthaangom; ascorbinezuur. Kruimeldeeg: TARWEbloem, suiker, EIEREN, plantaardig vet (palm), water, plantaardige olie (raapzaad), geconcentreerde BOTER, WEIpoeder (MELK), emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren (E471), zonnebloemlecithine (E322); zout, honing, rijsmiddel: ammoniumbicarbonaat (E503); aroma's, conserveermiddel: kaliumsorbaat (E202); zuurteregelaar: citroenzuur (E330); antioxidanten: tocoferolrijk extract (E306), ascorbinezuuresters met vetzuren (E304); kleurstof: carotenen (E160a). Gelei: glucose-fructosestroop, vloeibare suiker, geleermiddelen: carrageen, agar; zuurteregelaar: citroenzuur; conserveermiddel: kaliumsorbaat. Biscuitdeeg: TARWEbloem, suiker, EIEREN, water, emulgatoren: mono- en diglyceriden van vetzuren, rijsmiddelen: dinatriumdifosfaat en natriumbicarbonaat, bevochtigingsmiddel: glycerol, conserveermiddel: kaliumsorbaat, zout, aroma's. Alcoholvrije trempeersiroop: water, invertsuiker, suiker, passievrucht, glucose-fructosestroop, zuurteregelaar: citroenzuur, verdikkingsmiddelen: pectine en gemodificeerd zetmeel; conserveermiddel: kaliumsorbaat; kleurstof: bètacaroteen; aroma's en natuurlijke aroma's.

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 | 763 |
| Energie Kcal | 171 |
| Vetten(g) | 6,6 |
| Waarvan verzadigde vetzuren (g) | 3,7 |
| Koolhydraten (g) | 27,1 |
| Waarvan suikers (g) | 17,8 |
| Vezels (g) | 1,2 |
| Eiwitten (g) | 3,1 |
| Zout (g) | 0,21 |

## Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 18 maanden (bij -18 °C)
Houdbaarheid na ontdooien: max. 3 dagen in de koelkast (0 °C tot 4 °C)
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Ontdooien: 6 à 8 uur in de koelkast (max. 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 : | CROSTATA DI FRAGOLE 1500G |
| Description : | Tarte italienne aux fraises surgelée (Ø 28 cm) en pâte à crumble et biscuit avec crème pâtissière, généreusement garnie de fraises et nappée de gelée ; prédécoupée en 12 portions, 1 pièce de 1,5 kg par carton |
| Numéro d'article : | 560063325 |
| Code Intrastat : | 19059070 |
| Pays de production : | Italie |

| | UNITÉ DE BASE | CARTON |
|---|---|---|
| EAN : | 5425032785056 | n.a. |
| Matériau d'emballage | Carton ondulé (carton) (155 g) | n.a. |
| Matériau d'emballage | Plateau (support) (85 g) | n.a. |
| Longueur | 300 mm | n.a. |
| Largeur | 300 mm | n.a. |
| Hauteur | 80 mm | n.a. |
| Nombre d'unités/emballage | 1 | n.a. |
| Poids de l'emballage | 0,240 kg | n.a. |
| Poids NET | 1,500 kg | n.a. |
| Poids BRUT | 1,740 kg | n.a. |

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 8
Nombre de couches/palette : 21
Nombre de cartons/palette : 168

## Ingrédients

Crème pâtissière : eau, LAIT entier et écrémé en poudre, sucre, CRÈME, huile de coco, dextrose, jaune d'ŒUF, amidon modifié, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, esters lactiques de mono- et diglycérides d'acides gras, polysorbate ; stabilisants : carraghénanes, gomme xanthane ; sel, agent de fermeté : chlorure de calcium ; colorant : bêta-carotène ; arômes et arômes naturels. Fraises (30 %) : fraises, agents d'enrobage : amidon de maïs modifié, gomme guar, gomme xanthane ; acide ascorbique. Pâte à crumble : farine de BLÉ, sucre, ŒUFS, matière grasse végétale (palme), eau, huile végétale (colza), BEURRE concentré, LACTOSÉRUM (LAIT) en poudre, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras (E471), lécithine de tournesol (E322) ; sel, miel, agent levant : bicarbonate d'ammonium (E503) ; arômes, conservateur : sorbate de potassium (E202) ; correcteur d'acidité : acide citrique (E330) ; antioxydants : extrait riche en tocophérols (E306), esters d'acides gras de l'acide ascorbique (E304) ; colorant : carotènes (E160a). Gelée : sirop de glucose-fructose, sucre liquide, gélifiants : carraghénanes, agar-agar ; correcteur d'acidité : acide citrique ; conservateur : sorbate de potassium. Pâte à biscuit : farine de BLÉ, sucre, ŒUFS, eau, émulsifiants : mono- et diglycérides d'acides gras, poudres à lever : diphosphate disodique et bicarbonate de sodium, humectant : glycérol, conservateur : sorbate de potassium, sel, arômes. Sirop d'imbibage sans alcool : eau, sucre inverti, sucre, fruit de la passion, sirop de glucose-fructose, correcteur d'acidité : acide citrique, épaississants : pectine et amidon modifié ; conservateur : sorbate de potassium ; colorant : bêta-carotène ; arômes et arômes naturels.

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 : | 763 |
| Énergie Kcal : | 171 |
| Lipides (g) : | 6,6 |
| Dont acides gras saturés (g) : | 3,7 |
| Glucides (g) : | 27,1 |
| Dont sucres (g) : | 17,8 |
| Fibres alimentaires (g) : | 1,2 |
| Protéines (g) : | 3,1 |
| Sel (g) : | 0,21 |

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

## Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 18 mois (à -18 °C)
Durée de conservation après décongélation : max. 3 jours au réfrigérateur (0 °C à 4 °C)
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Décongélation : 6 à 8 heures au réfrigérateur (max. 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: | CROSTATA DI FRAGOLE 1500G |
| Beschreibung: | Tiefgefrorene italienische Erdbeertorte (Ø 28 cm) aus Streuselteig und Biskuit mit Vanillecreme, reichlich mit Erdbeeren belegt und mit Gelee überzogen; in 12 Portionen vorgeschnitten, 1 Stück à 1,5 kg pro Karton |
| Artikelnummer: | 560063325 |
| Intrastat-Code: | 19059070 |
| Herstellungsland: | Italien |

| | BASISEINHEIT | UMVERPACKUNG |
|---|---|---|
| EAN | 5425032785056 | entfällt |
| Verpackungsmaterial | Wellpappe (Karton) (155 g) | entfällt |
| Verpackungsmaterial | Tray (Unterlage) (85 g) | entfällt |
| Länge | 300 mm | entfällt |
| Breite | 300 mm | entfällt |
| Höhe | 80 mm | entfällt |
| Anzahl Stück/Verpackung | 1 | entfällt |
| Verpackungsgewicht | 0,240 kg | entfällt |
| NETTO-Gewicht | 1,500 kg | entfällt |
| BRUTTO-Gewicht | 1,740 kg | entfällt |

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 8
Anzahl Lagen/Palette: 21
Anzahl Umkartons/Palette: 168

## Zutaten

Vanillecreme: Wasser, VollMILCH- und MagerMILCHpulver, Zucker, SAHNE, Kokosöl, Dextrose, EIGELB, modifizierte Stärke, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Milchsäureester von Mono- und Diglyceriden von Fettsäuren, Polysorbat; Stabilisatoren: Carrageen, Xanthan; Salz, Festigungsmittel: Calciumchlorid; Farbstoff: Beta-Carotin; Aromen und natürliche Aromen. Erdbeeren (30 %): Erdbeeren, Überzugsmittel: modifizierte Maisstärke, Guarkernmehl, Xanthan; Ascorbinsäure. Streuselteig: WEIZENmehl, Zucker, EIER, pflanzliches Fett (Palm), Wasser, pflanzliches Öl (Raps), konzentrierte BUTTER, MOLKENpulver (MILCH), Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren (E471), Sonnenblumenlecithin (E322); Salz, Honig, Backtriebmittel: Ammoniumhydrogencarbonat (E503); Aromen, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat (E202); Säureregulator: Citronensäure (E330); Antioxidationsmittel: tocopherolreicher Extrakt (E306), Ascorbinsäureester von Speisefettsäuren (E304); Farbstoff: Carotine (E160a). Gelee: Glukose-Fruktose-Sirup, Flüssigzucker, Geliermittel: Carrageen, Agar; Säureregulator: Citronensäure; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat. Biskuitteig: WEIZENmehl, Zucker, EIER, Wasser, Emulgatoren: Mono- und Diglyceride von Fettsäuren, Backtriebmittel: Dinatriumdiphosphat und Natriumhydrogencarbonat, Feuchthaltemittel: Glycerin, Konservierungsstoff: Kaliumsorbat, Salz, Aromen. Alkoholfreier Tränksirup: Wasser, Invertzucker, Zucker, Passionsfrucht, Glukose-Fruktose-Sirup, Säureregulator: Citronensäure, Verdickungsmittel: Pektin und modifizierte Stärke; Konservierungsstoff: Kaliumsorbat; Farbstoff: Beta-Carotin; Aromen und natürliche Aromen.

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 : | 763 |
| Energie Kcal : | 171 |
| Fette (g) : | 6,6 |
| Davon gesättigte Fettsäuren (g) : | 3,7 |
| Kohlenhydrate (g) : | 27,1 |
| Davon Zucker (g) : | 17,8 |
| Ballaststoffe (g) : | 1,2 |
| Eiweiß (g) : | 3,1 |
| Salz (g) : | 0,21 |

## Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 18 Monate (bei -18 °C)
Haltbarkeit nach dem Auftauen: max. 3 Tage im Kühlschrank (0 °C bis 4 °C)
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Auftauen: 6–8 Stunden im Kühlschrank (max. 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.*

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: | CROSTATA DI FRAGOLE 1500G |
| Description: | Frozen Italian strawberry tart (Ø 28 cm) of crumble pastry and sponge with custard, generously topped with strawberries and glaze; pre-cut into 12 portions, 1 piece of 1.5 kg per box |
| Article number: | 560063325 |
| Intrastat code: | 19059070 |
| Country of production: | Italy |

| | BASE UNIT | CASE |
|---|---|---|
| EAN | 5425032785056 | n/a |
| Packaging material | Corrugated cardboard (box) (155 g) | n/a |
| Packaging material | Tray (base) (85 g) | n/a |
| Length | 300 mm | n/a |
| Width | 300 mm | n/a |
| Height | 80 mm | n/a |
| Number of pieces/package | 1 | n/a |
| Packaging weight | 0.240 kg | n/a |
| NET weight | 1.500 kg | n/a |
| GROSS weight | 1.740 kg | n/a |

PALLETISATION
Number of cases/layer: 8
Number of layers/pallet: 21
Number of cases/pallet: 168

## Ingredients

Custard: water, whole and skimmed MILK powder, sugar, CREAM, coconut oil, dextrose, EGG yolk, modified starch, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, lactic acid esters of mono- and diglycerides of fatty acids, polysorbate; stabilisers: carrageenan, xanthan gum; salt, firming agent: calcium chloride; colour: beta-carotene; flavourings and natural flavourings. Strawberries (30%): strawberries, coating agents: modified maize starch, guar gum, xanthan gum; ascorbic acid. Crumble pastry: WHEAT flour, sugar, EGGS, vegetable fat (palm), water, vegetable oil (rapeseed), concentrated BUTTER, WHEY powder (MILK), emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids (E471), sunflower lecithin (E322); salt, honey, raising agent: ammonium bicarbonate (E503); flavourings, preservative: potassium sorbate (E202); acidity regulator: citric acid (E330); antioxidants: tocopherol-rich extract (E306), ascorbyl esters of fatty acids (E304); colour: carotenes (E160a). Jelly: glucose-fructose syrup, liquid sugar, gelling agents: carrageenan, agar; acidity regulator: citric acid; preservative: potassium sorbate. Sponge cake: WHEAT flour, sugar, EGGS, water, emulsifiers: mono- and diglycerides of fatty acids, raising agents: disodium diphosphate and sodium bicarbonate, humectant: glycerol, preservative: potassium sorbate, salt, flavourings. Alcohol-free soaking syrup: water, invert sugar, sugar, passion fruit, glucose-fructose syrup, acidity regulator: citric acid, thickening agents: pectin and modified starch; preservative: potassium sorbate; colour: beta-carotene; flavourings and natural flavourings.

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: | 763 |
| Energy Kcal: | 171 |
| Fat (g): | 6.6 |
| of which saturates (g): | 3.7 |
| Carbohydrate (g): | 27.1 |
| of which sugars (g): | 17.8 |
| Fibre (g): | 1.2 |
| Protein (g): | 3.1 |
| Salt (g): | 0.21 |

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

## Storage and transport

Shelf life from production: 18 months (at -18 °C)
Shelf life after thawing: max. 3 days in the refrigerator (0 °C to 4 °C)
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Thawing: 6–8 hours in the refrigerator (max. 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.*

IFS Broker