Nederlands 01/10/2026

Bedrijfsgegevens

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



Productinformatie

Productnaam:	BEAN OF CHOCOLATE 12 X 62G
Omschrijving:	Individueel gebakje in de vorm van een cacaoboon: mousse van pure chocolade (55,4%), ganache van pure chocolade (26,2%), cacaobrownie met stukjes gekaramelliseerde hazelnoot (12,3%) en decoratie (6,1%) (62 g); doos van 12 stuks
Artikelnummer:	6190096
Intrastat code:	19059070
Land van productie:	Frankrijk

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032783212	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	0,744 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	0,914 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 10
Aantal lagen/palet: 30
Aantal omkarton/palet: 300

Ingrediënten

vloeibare room (room (MELK), stabilisator: carrageen), pure chocolade 25,7% (cacaomassa, suiker, cacaoboter, emulgator: SOJAlecithine, natuurlijk vanillearoma), volle MELK, vloeibare suiker (suiker, water), suiker, glazuur (suiker, water, glucosestroop, geleermiddel: pectine, voedingszuur: citroenzuur), EIGEEL, volle EIEREN, BOTER (MELK), TARWEbloem (TARWEbloem, TARWEgluten, gemoute TARWEbloem), cacaomassa 1,3%, stukjes gekaramelliseerde HAZELNOTEN 0,5% (HAZELNOTEN 70%, suiker, karamel (suiker, water)), zonnebloemolie, verdikkingsmiddel: carrageen, mengsel van planten- en vruchtenextracten (acerola, rode biet, citroen), zout.

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	1584
Energie Kcal	380
Vetten(g)	25
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	16
Koolhydraten (g)	34
Waarvan suikers (g)	26
Vezels (g)	2,1
Eiwitten (g)	4,9
Zout (g)	0,11

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. 3,5 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

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 :	BEAN OF CHOCOLATE 12 X 62G
Description :	Pâtisserie individuelle en forme de cabosse : mousse au chocolat noir (55,4%), ganache au chocolat noir (26,2%), brownie au cacao avec brisures de noisettes caramélisées (12,3%) et décor (6,1%) (62 g) ; carton de 12 pièces
Numéro d'article :	6190096
Code Intrastat :	19059070
Pays de production :	France

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032783212	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	0,744 kg	n.a.
Poids BRUT	0,914 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 10
Nombre de couches/palette : 30
Nombre de cartons/palette : 300

Ingrédients

crème liquide (crème (LAIT), stabilisant : carraghénanes), chocolat noir 25,7% (pâte de cacao, sucre, beurre de cacao, émulsifiant : lécithine de SOJA, arôme naturel de vanille), LAIT entier, sucre liquide (sucre, eau), sucre, glaçage (sucre, eau, sirop de glucose, gélifiant : pectine, acidifiant : acide citrique), jaune d'ŒUF, ŒUFS entiers, BEURRE (LAIT), farine de BLÉ (farine de BLÉ, gluten de BLÉ, farine de BLÉ malté), pâte de cacao 1,3%, morceaux de NOISETTES caramélisées 0,5% (NOISETTES 70%, sucre, caramel (sucre, eau)), huile de tournesol, épaississant : carraghénanes, mélange d'extraits de plantes et de fruits (acérola, betterave, citron), sel.

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 :	1584
Énergie Kcal :	380
Lipides (g) :	25
Dont acides gras saturés (g) :	16
Glucides (g) :	34
Dont sucres (g) :	26
Fibres alimentaires (g) :	2,1
Protéines (g) :	4,9
Sel (g) :	0,11

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. 3h30 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:	BEAN OF CHOCOLATE 12 X 62G
Beschreibung:	Einzelgebäck in Form einer Kakaobohne: Zartbitterschokoladenmousse (55,4%), Zartbitterschokoladenganache (26,2%), Kakao-Brownie mit karamellisierten Haselnussstückchen (12,3%) und Dekor (6,1%) (62 g); Karton mit 12 Stück
Artikelnummer:	6190096
Intrastat-Code:	19059070
Herstellungsland:	Frankreich

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032783212	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	0,744 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	0,914 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 10
Anzahl Lagen/Palette: 30
Anzahl Umkartons/Palette: 300

Zutaten

flüssige Sahne (Sahne (MILCH), Stabilisator: Carrageen), Zartbitterschokolade 25,7% (Kakaomasse, Zucker, Kakaobutter, Emulgator: SOJAlecithin, natürliches Vanillearoma), VollMILCH, Flüssigzucker (Zucker, Wasser), Zucker, Glasur (Zucker, Wasser, Glukosesirup, Geliermittel: Pektin, Säuerungsmittel: Citronensäure), EIGELB, Voll-EI, BUTTER (MILCH), WEIZENmehl (WEIZENmehl, WEIZENgluten, WEIZENmalzmehl), Kakaomasse 1,3%, karamellisierte HASELNUSSstücke 0,5% (HASELNÜSSE 70%, Zucker, Karamell (Zucker, Wasser)), Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: Carrageen, Mischung aus Pflanzen- und Fruchtextrakten (Acerola, Rote Bete, Zitrone), Salz.

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 :	1584
Energie Kcal :	380
Fette (g) :	25
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	16
Kohlenhydrate (g) :	34
Davon Zucker (g) :	26
Ballaststoffe (g) :	2,1
Eiweiß (g) :	4,9
Salz (g) :	0,11

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. 3,5 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:	BEAN OF CHOCOLATE 12 X 62G
Description:	Single-serve pastry in the shape of a cocoa pod: dark chocolate mousse (55.4%), dark chocolate ganache (26.2%), cocoa brownie with caramelised hazelnut pieces (12.3%) and decoration (6.1%) (62 g); box of 12 pieces
Article number:	6190096
Intrastat code:	19059070
Country of production:	France

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032783212	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	0.744 kg	n/a
GROSS weight	0.914 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 10
Number of layers/pallet: 30
Number of cases/pallet: 300

Ingredients

liquid cream (cream (MILK), stabiliser: carrageenan), dark chocolate 25.7% (cocoa mass, sugar, cocoa butter, emulsifier: SOYA lecithin, natural vanilla flavouring), whole MILK, liquid sugar (sugar, water), sugar, icing (sugar, water, glucose syrup, gelling agent: pectin, acid: citric acid), EGG yolk, whole EGG, BUTTER (MILK), WHEAT flour (WHEAT flour, WHEAT gluten, malted WHEAT flour), cocoa mass 1.3%, caramelised HAZELNUT pieces 0.5% (HAZELNUTS 70%, sugar, caramel (sugar, water)), sunflower oil, thickener: carrageenan, mixture of plant and fruit extracts (acerola, beetroot, lemon), salt.

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:	1584
Energy Kcal:	380
Fat (g):	25
of which saturates (g):	16
Carbohydrate (g):	34
of which sugars (g):	26
Fibre (g):	2.1
Protein (g):	4.9
Salt (g):	0.11

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. 3.5 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.