Nederlands 01/10/2026

Bedrijfsgegevens

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



Productinformatie

Productnaam:	CRÈME BRÛLÉE BASIS TERRACOTTA 8 X 125G
Omschrijving:	Diepgevroren crème brûlée basis met Bourbonvanille in rond terracotta schaaltje (Ø 115 mm, hoogte 30 mm, 125 g); doos van 8 stuks (1 kg)
Artikelnummer:	644006
Intrastat code:	21069098
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5425032783984	n.v.t.
Materiaal verpakking	Golfkarton (doos) (158 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Terracotta (8 x 160 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Kunststof (inlay + flowpack)	n.v.t.
Lengte	410 mm	n.v.t.
Breedte	270 mm	n.v.t.
Hoogte	290 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	8	n.v.t.
Gewicht verpakking	1,438 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	1,000 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	2,438 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 8
Aantal lagen/palet: 5
Aantal omkarton/palet: 40

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingrediënten

ROOM (MELK, MELKeiwitten), verse EIEREN, suiker, Bourbon-vanille-extract, geëxtraheerde vanillezaadjes.

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	1658
Energie Kcal	399
Vetten(g)	31
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	22
Koolhydraten (g)	24
Waarvan suikers (g)	24
Vezels (g)	-
Eiwitten (g)	5,1
Zout (g)	0,07

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 12 maanden (bij -18 °C)
Houdbaarheid na ontdooien: 7 dagen in de koelkast (max. 7 °C)
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Ontdooien: 40 minuten bij kamertemperatuur (onmiddellijk consumeren) of 120 minuten in de koelkast (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 :	CRÈME BRÛLÉE BASIS TERRACOTTA 8 X 125G
Description :	Base de crème brûlée à la vanille Bourbon surgelée en ramequin rond en terre cuite (Ø 115 mm, hauteur 30 mm, 125 g) ; carton de 8 pièces (1 kg)
Numéro d'article :	644006
Code Intrastat :	21069098
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5425032783984	n.a.
Matériau d'emballage	Carton ondulé (carton) (158 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Terre cuite (8 x 160 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Plastique (inlay + flowpack)	n.a.
Longueur	410 mm	n.a.
Largeur	270 mm	n.a.
Hauteur	290 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	8	n.a.
Poids de l'emballage	1,438 kg	n.a.
Poids NET	1,000 kg	n.a.
Poids BRUT	2,438 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 8
Nombre de couches/palette : 5
Nombre de cartons/palette : 40

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingrédients

CRÈME (LAIT, protéines de LAIT), ŒUFS frais, sucre, extrait de vanille Bourbon, graines de vanille épuisées.

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 :	1658
Énergie Kcal :	399
Lipides (g) :	31
Dont acides gras saturés (g) :	22
Glucides (g) :	24
Dont sucres (g) :	24
Fibres alimentaires (g) :	-
Protéines (g) :	5,1
Sel (g) :	0,07

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 12 mois (à -18 °C)
Durée de conservation après décongélation : 7 jours au réfrigérateur (max. 7 °C)
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Décongélation : 40 minutes à température ambiante (consommer immédiatement) ou 120 minutes au réfrigérateur (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.

Deutsch 01/10/2026

Unternehmensdaten

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



Produktinformationen

Produktname:	CRÈME BRÛLÉE BASIS TERRACOTTA 8 X 125G
Beschreibung:	Tiefgefrorene Crème-brûlée-Basis mit Bourbon-Vanille in runder Terrakottaschale (Ø 115 mm, Höhe 30 mm, 125 g); Karton mit 8 Stück (1 kg)
Artikelnummer:	644006
Intrastat-Code:	21069098
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5425032783984	entfällt
Verpackungsmaterial	Wellpappe (Karton) (158 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Terrakotta (8 x 160 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Kunststoff (Inlay + Flowpack)	entfällt
Länge	410 mm	entfällt
Breite	270 mm	entfällt
Höhe	290 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	8	entfällt
Verpackungsgewicht	1,438 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	1,000 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	2,438 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 8
Anzahl Lagen/Palette: 5
Anzahl Umkartons/Palette: 40

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Zutaten

SAHNE (MILCH, MILCHproteine), frische EIER, Zucker, Bourbon-Vanilleextrakt, extrahierte Vanillesamen.

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 :	1658
Energie Kcal :	399
Fette (g) :	31
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	22
Kohlenhydrate (g) :	24
Davon Zucker (g) :	24
Ballaststoffe (g) :	-
Eiweiß (g) :	5,1
Salz (g) :	0,07

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 12 Monate (bei -18 °C)
Haltbarkeit nach dem Auftauen: 7 Tage im Kühlschrank (max. 7 °C)
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Auftauen: 40 Minuten bei Raumtemperatur (sofort verzehren) oder 120 Minuten im Kühlschrank (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.

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:	CRÈME BRÛLÉE BASIS TERRACOTTA 8 X 125G
Description:	Frozen crème brûlée base with Bourbon vanilla in a round terracotta dish (Ø 115 mm, height 30 mm, 125 g); box of 8 pieces (1 kg)
Article number:	644006
Intrastat code:	21069098
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5425032783984	n/a
Packaging material	Corrugated cardboard (box) (158 g)	n/a
Packaging material	Terracotta (8 x 160 g)	n/a
Packaging material	Plastic (inlay + flowpack)	n/a
Length	410 mm	n/a
Width	270 mm	n/a
Height	290 mm	n/a
Number of pieces/package	8	n/a
Packaging weight	1.438 kg	n/a
NET weight	1.000 kg	n/a
GROSS weight	2.438 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 8
Number of layers/pallet: 5
Number of cases/pallet: 40

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingredients

CREAM (MILK, MILK proteins), fresh EGGS, sugar, Bourbon vanilla extract, exhausted vanilla seeds.

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:	1658
Energy Kcal:	399
Fat (g):	31
of which saturates (g):	22
Carbohydrate (g):	24
of which sugars (g):	24
Fibre (g):	-
Protein (g):	5.1
Salt (g):	0.07

Storage and transport

Shelf life from production: 12 months (at -18 °C)
Shelf life after thawing: 7 days in the refrigerator (max. 7 °C)
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Thawing: 40 minutes at room temperature (consume immediately) or 120 minutes in the refrigerator (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.