Nederlands 01/10/2026

Bedrijfsgegevens

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



Productinformatie

Productnaam:	BOULES DE BERLIN MINI 70 X 35G
Omschrijving:	Diepvries mini Berlijnse bol, gesneden, gevuld met crème patissière, met suikertopping; doos van 70 x 35 g (2,45 kg)
Artikelnummer:	700004
Intrastat code:	18069031
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5407012830468	n.v.t.
Materiaal verpakking	Karton/papier (389 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	HDPE/kunststof (15 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	PP/kunststof (8 g)	n.v.t.
Lengte	296 mm	n.v.t.
Breedte	396 mm	n.v.t.
Hoogte	159 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	70	n.v.t.
Gewicht verpakking	0,412 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	2,450 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	2,933 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 8
Aantal lagen/palet: 11
Aantal omkarton/palet: 88

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingrediënten

Berlijnse bol mini 50%: TARWEbloem, water, EIEREN, plantaardige oliën en vetten (zonnebloem, palm, raapzaad), suiker, gist, zout, dextrose, emulgator (E471, E481), voedingszuur (E330), kleurstof (E160a), enzymen (TARWE), natuurlijk aroma, vanilline-aroma, zuurteregelaar (E300), honingpoeder, moutmeel (TARWE), enzymen, inactieve gist. Crème patissière 47%: water, suiker, magere MELKpoeder, gemodificeerd zetmeel (E1442), plantaardige olie (palm), verdikkingsmiddel (E460), MELKeiwit, rood zeewierpoeder, kleurstof (E160a), aroma. Suikertopping 3%: suiker, zetmeel, plantaardig vet (palm, palmpit), glucosestroop.
De palm in dit product is RSPO-gecertificeerd (Segregated).

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	981
Energie Kcal	234
Vetten(g)	8,0
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	2,6
Koolhydraten (g)	35
Waarvan suikers (g)	13
Vezels (g)	-
Eiwitten (g)	4,7
Zout (g)	0,55

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 9 maanden (bij -18 °C)
Houdbaarheid na ontdooien: 4 dagen (bij 5-7 °C)
Bewaringscondities: -18 °C max (diepvries)
Ontdooien: 4-5 uur bij 5-7 °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 :	BOULES DE BERLIN MINI 70 X 35G
Description :	Mini boule de Berlin surgelée, tranchée, fourrée à la crème pâtissière, avec topping au sucre ; carton de 70 x 35 g (2,45 kg)
Numéro d'article :	700004
Code Intrastat :	18069031
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5407012830468	n.a.
Matériau d'emballage	Carton/papier (389 g)	n.a.
Matériau d'emballage	PEHD/plastique (15 g)	n.a.
Matériau d'emballage	PP/plastique (8 g)	n.a.
Longueur	296 mm	n.a.
Largeur	396 mm	n.a.
Hauteur	159 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	70	n.a.
Poids de l'emballage	0,412 kg	n.a.
Poids NET	2,450 kg	n.a.
Poids BRUT	2,933 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 8
Nombre de couches/palette : 11
Nombre de cartons/palette : 88

Ingrédients

Boule de Berlin mini 50% : farine de BLÉ, eau, ŒUFS, huiles et graisses végétales (tournesol, palme, colza), sucre, levure, sel, dextrose, émulsifiant (E471, E481), acidifiant (E330), colorant (E160a), enzymes (BLÉ), arôme naturel, arôme vanilline, correcteur d'acidité (E300), miel en poudre, farine de malt (BLÉ), enzymes, levure inactive. Crème pâtissière 47% : eau, sucre, LAIT écrémé en poudre, amidon modifié (E1442), huile végétale (palme), épaississant (E460), protéines de LAIT, poudre d'algues rouges, colorant (E160a), arôme. Topping au sucre 3% : sucre, amidon, graisse végétale (palme, palmiste), sirop de glucose.
L'huile de palme de ce produit est certifiée RSPO (Segregated).

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 :	981
Énergie Kcal :	234
Lipides (g) :	8,0
Dont acides gras saturés (g) :	2,6
Glucides (g) :	35
Dont sucres (g) :	13
Fibres alimentaires (g) :	-
Protéines (g) :	4,7
Sel (g) :	0,55

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 9 mois (à -18 °C)
Durée de conservation après décongélation : 4 jours (à 5-7 °C)
Conditions de conservation : -18 °C max (congélateur)
Décongélation : 4 à 5 heures à 5-7 °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:	BOULES DE BERLIN MINI 70 X 35G
Beschreibung:	Tiefgefrorener Mini-Berliner, aufgeschnitten, gefüllt mit Crème pâtissière, mit Zuckertopping; Karton mit 70 x 35 g (2,45 kg)
Artikelnummer:	700004
Intrastat-Code:	18069031
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5407012830468	entfällt
Verpackungsmaterial	Karton/Papier (389 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	HDPE/Kunststoff (15 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	PP/Kunststoff (8 g)	entfällt
Länge	296 mm	entfällt
Breite	396 mm	entfällt
Höhe	159 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	70	entfällt
Verpackungsgewicht	0,412 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	2,450 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	2,933 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 8
Anzahl Lagen/Palette: 11
Anzahl Umkartons/Palette: 88

MeKaBe

EXPERT IN DESSERT

Zutaten

Berliner mini 50%: WEIZENmehl, Wasser, EIER, pflanzliche Öle und Fette (Sonnenblume, Palm, Raps), Zucker, Hefe, Salz, Dextrose, Emulgator (E471, E481), Säuerungsmittel (E330), Farbstoff (E160a), Enzyme (WEIZEN), natürliches Aroma, Vanillinaroma, Säureregulator (E300), Honigpulver, Malzmehl (WEIZEN), Enzyme, inaktive Hefe. Crème pâtissière 47%: Wasser, Zucker, MagerMILCHpulver, modifizierte Stärke (E1442), Pflanzenöl (Palm), Verdickungsmittel (E460), MILCHeiweiß, Rotalgenpulver, Farbstoff (E160a), Aroma. Zuckertopping 3%: Zucker, Stärke, pflanzliches Fett (Palm, Palmkern), Glukosesirup.
Das Palmöl in diesem Produkt ist RSPO-zertifiziert (Segregated).

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 :	981
Energie Kcal :	234
Fette (g) :	8,0
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	2,6
Kohlenhydrate (g) :	35
Davon Zucker (g) :	13
Ballaststoffe (g) :	-
Eiweiß (g) :	4,7
Salz (g) :	0,55

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 9 Monate (bei -18 °C)
Haltbarkeit nach dem Auftauen: 4 Tage (bei 5-7 °C)
Lagerbedingungen: -18 °C max (Gefrierfach)
Auftauen: 4-5 Stunden bei 5-7 °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:	BOULES DE BERLIN MINI 70 X 35G
Description:	Frozen mini Berliner, sliced, filled with crème pâtissière, with sugar topping; box of 70 x 35 g (2.45 kg)
Article number:	700004
Intrastat code:	18069031
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5407012830468	n/a
Packaging material	Cardboard/paper (389 g)	n/a
Packaging material	HDPE/plastic (15 g)	n/a
Packaging material	PP/plastic (8 g)	n/a
Length	296 mm	n/a
Width	396 mm	n/a
Height	159 mm	n/a
Number of pieces/package	70	n/a
Packaging weight	0.412 kg	n/a
NET weight	2.450 kg	n/a
GROSS weight	2.933 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 8
Number of layers/pallet: 11
Number of cases/pallet: 88

MEKABE
EXPERT IN DESSERT

Ingredients

Mini Berliner 50%: WHEAT flour, water, EGGS, vegetable oils and fats (sunflower, palm, rapeseed), sugar, yeast, salt, dextrose, emulsifier (E471, E481), acid (E330), colour (E160a), enzymes (WHEAT), natural flavouring, vanillin flavouring, acidity regulator (E300), honey powder, malted flour (WHEAT), enzymes, inactive yeast. Crème pâtissière 47%: water, sugar, skimmed MILK powder, modified starch (E1442), vegetable oil (palm), thickener (E460), MILK protein, red seaweed powder, colour (E160a), flavouring. Sugar topping 3%: sugar, starch, vegetable fat (palm, palm kernel), glucose syrup.
The palm in this product is RSPO certified (Segregated).

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:	981
Energy Kcal:	234
Fat (g):	8.0
of which saturates (g):	2.6
Carbohydrate (g):	35
of which sugars (g):	13
Fibre (g):	-
Protein (g):	4.7
Salt (g):	0.55

Storage and transport

Shelf life from production: 9 months (at -18 °C)
Shelf life after thawing: 4 days (at 5-7 °C)
Storage conditions: -18 °C max (freezer)
Thawing: 4-5 hours at 5-7 °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.