Nederlands 22/10/2026

Bedrijfsgegevens

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



Productinformatie

Productnaam:	PATISS BRESILICIOUS 27CM - 1400G
Omschrijving:	Diepgevroren taart (Ø 27 cm) op een taartbodem, met gebonden slagroom en afgewerkt met brésilienne; 1400 g
Artikelnummer:	71016
Intrastat code:	18069031
Land van productie:	België

	BASISEENHEID	OMKARTON
EAN:	5407012830475	n.v.t.
Materiaal verpakking	Dubbelgolfkarton (242 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking	Enkelgolfkarton (23 g)	n.v.t.
Materiaal verpakking		n.v.t.
Lengte	355 mm	n.v.t.
Breedte	335 mm	n.v.t.
Hoogte	84 mm	n.v.t.
Aantal stuks/verpakking	1 taart	n.v.t.
Gewicht verpakking	0,265 kg	n.v.t.
NETTO gewicht	1,400 kg	n.v.t.
BRUTO gewicht	1,665 kg	n.v.t.

PALETISATIE
Aantal omkarton/laag: 6
Aantal lagen/palet: 15
Aantal omkarton/palet: 90

Ingrediënten

Taartbodem [water, **TARWE**bloem (**GLUTEN**), suiker, gemodificeerd aardappelzetmeel, palmolie, **MELK** (**LACTOSE**), weipoeder (**MELK**, **LACTOSE**), **TARWE**zetmeel (**GLUTEN**), kokosolie, gist, **MELK**poeder (**LACTOSE**), gedroogd glucosestroop, stabilisator: E466, E263, E450, zout, zonnebloemolie, verdikkingsmiddel: E407, zuurteregelaar: E341, kleurstof: E160a, E160b, aroma (**MELK**, **LACTOSE**), emulgator: E471, aroma (**MELK**, **LACTOSE**), antioxidant: E300, voedingszuur: E330], gebonden slagroom [room [room (**MELK**, **LACTOSE**), **MELK** (**LACTOSE**), plantaardige olie (palmpit, kokos, palm, koolzaad), palmpitolie, emulgator: E471, E435, E433, stabilisator: E407], suiker, gelatine [water, gelatine]], brésilienne (extra fijn).

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	1124
Energie Kcal	269
Vetten(g)	17,1
Waarvan verzadigde vetzuren (g)	10,1
Koolhydraten (g)	23,4
Waarvan suikers (g)	13,9
Vezels (g)	0,4
Eiwitten (g)	5,1
Zout (g)	0,18

Opslag en vervoer

Houdbaarheid vanaf productie: 1 jaar; minimum 90 dagen bij levering
Houdbaarheid na openen: 2 dagen
Bewaringscondities: tussen -18 °C en -35 °C (diepvries)
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

Mekabe

EXPERT IN DESSERT

Français 22/10/2026

Coordonnées de l'entreprise

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



Informations sur le produit

Nom du produit :	PATISS BRESILICIOUS 27CM - 1400G
Description :	Tarte surgelée (Ø 27 cm) sur fond de tarte, garnie de crème fouettée liée et décorée de brésilienne ; 1400 g
Numéro d'article :	71016
Code Intrastat :	18069031
Pays de production :	Belgique

	UNITÉ DE BASE	CARTON
EAN :	5407012830475	n.a.
Matériau d'emballage	Carton ondulé double cannelure (242 g)	n.a.
Matériau d'emballage	Carton ondulé simple cannelure (23 g)	n.a.
Matériau d'emballage		n.a.
Longueur	355 mm	n.a.
Largeur	335 mm	n.a.
Hauteur	84 mm	n.a.
Nombre d'unités/emballage	1 tarte	n.a.
Poids de l'emballage	0,265 kg	n.a.
Poids NET	1,400 kg	n.a.
Poids BRUT	1,665 kg	n.a.

PALETTISATION
Nombre de cartons/couche : 6
Nombre de couches/palette : 15
Nombre de cartons/palette : 90

Ingrédients

Fond de tarte [eau, farine de **BLÉ** (**GLUTEN**), sucre, amidon de pomme de terre modifié, huile de palme, **LAIT** (**LACTOSE**), poudre de lactosérum (**LAIT**, **LACTOSE**), amidon de **BLÉ** (**GLUTEN**), huile de coco, levure, poudre de **LAIT** (**LACTOSE**), sirop de glucose déshydraté, stabilisants : E466, E263, E450, sel, huile de tournesol, épaississant : E407, correcteur d'acidité : E341, colorants : E160a, E160b, arôme (**LAIT**, **LACTOSE**), émulsifiant : E471, arôme (**LAIT**, **LACTOSE**), antioxydant : E300, acidifiant : E330], crème fouettée liée [crème [crème (**LAIT**, **LACTOSE**), **LAIT** (**LACTOSE**), huile végétale (palmiste, coco, palme, colza), huile de palmiste, émulsifiants : E471, E435, E433, stabilisant : E407], sucre, gélatine [eau, gélatine]], brésilienne (extra fine).

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 :	1124
Énergie Kcal :	269
Lipides (g) :	17,1
Dont acides gras saturés (g) :	10,1
Glucides (g) :	23,4
Dont sucres (g) :	13,9
Fibres alimentaires (g) :	0,4
Protéines (g) :	5,1
Sel (g) :	0,18

Stockage et transport

Durée de conservation à partir de la date de production : 1 an ; minimum 90 jours à la livraison
Durée de conservation après ouverture : 2 jours
Conditions de conservation : entre -18 °C et -35 °C (congélateur)
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 22/10/2026

Unternehmensdaten

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



Produktinformationen

Produktname:	PATISS BRESILICIOUS 27CM - 1400G
Beschreibung:	Tiefgefrorene Torte (Ø 27 cm) auf einem Tortenboden, mit gebundener Schlagsahne und mit Brésilienne dekoriert; 1400 g
Artikelnummer:	71016
Intrastat-Code:	18069031
Herstellungsland:	Belgien

	BASISEINHEIT	UMVERPACKUNG
EAN	5407012830475	entfällt
Verpackungsmaterial	Doppelwellpappe (242 g)	entfällt
Verpackungsmaterial	Einwellige Wellpappe (23 g)	entfällt
Verpackungsmaterial		entfällt
Länge	355 mm	entfällt
Breite	335 mm	entfällt
Höhe	84 mm	entfällt
Anzahl Stück/Verpackung	1 Torte	entfällt
Verpackungsgewicht	0,265 kg	entfällt
NETTO-Gewicht	1,400 kg	entfällt
BRUTTO-Gewicht	1,665 kg	entfällt

PALETTIERUNG
Anzahl Umkartons/Lage: 6
Anzahl Lagen/Palette: 15
Anzahl Umkartons/Palette: 90

Zutaten

Tortenboden [Wasser, **WEIZEN**mehl (**GLUTEN**), Zucker, modifizierte Kartoffelstärke, Palmöl, **MILCH** (**LAKTOSE**), Molkenpulver (**MILCH**, **LAKTOSE**), **WEIZEN**stärke (**GLUTEN**), Kokosöl, Hefe, **MILCH**pulver (**LAKTOSE**), getrockneter Glukosesirup, Stabilisatoren: E466, E263, E450, Salz, Sonnenblumenöl, Verdickungsmittel: E407, Säureregulator: E341, Farbstoffe: E160a, E160b, Aroma (**MILCH**, **LAKTOSE**), Emulgator: E471, Aroma (**MILCH**, **LAKTOSE**), Antioxidationsmittel: E300, Säuerungsmittel: E330], gebundene Schlagsahne [Sahne [Sahne (**MILCH**, **LAKTOSE**), **MILCH** (**LAKTOSE**), pflanzliches Öl (Palmkern, Kokos, Palm, Raps), Palmkernöl, Emulgatoren: E471, E435, E433, Stabilisator: E407], Zucker, Gelatine [Wasser, Gelatine]], Brésilienne (extra fein).

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 :	1124
Energie Kcal :	269
Fette (g) :	17,1
Davon gesättigte Fettsäuren (g) :	10,1
Kohlenhydrate (g) :	23,4
Davon Zucker (g) :	13,9
Ballaststoffe (g) :	0,4
Eiweiß (g) :	5,1
Salz (g) :	0,18

Lagerung und Transport

Haltbarkeit ab Herstellung: 1 Jahr; mindestens 90 Tage bei Lieferung
Haltbarkeit nach dem Öffnen: 2 Tage
Lagerbedingungen: zwischen -18 °C und -35 °C (Gefrierfach)
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 22/10/2026

Company details

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



Product information

Product name:	PATISS BRESILICIOUS 27CM - 1400G
Description:	Frozen tart (Ø 27 cm) on a tart base, filled with stabilised whipped cream and topped with brésilienne; 1400 g
Article number:	71016
Intrastat code:	18069031
Country of production:	Belgium

	BASE UNIT	CASE
EAN	5407012830475	n/a
Packaging material	Double-wall corrugated board (242 g)	n/a
Packaging material	Single-wall corrugated board (23 g)	n/a
Packaging material		n/a
Length	355 mm	n/a
Width	335 mm	n/a
Height	84 mm	n/a
Number of pieces/package	1 tart	n/a
Packaging weight	0.265 kg	n/a
NET weight	1.400 kg	n/a
GROSS weight	1.665 kg	n/a

PALLETISATION
Number of cases/layer: 6
Number of layers/pallet: 15
Number of cases/pallet: 90

Ingredients

Tart base [water, **WHEAT** flour (**GLUTEN**), sugar, modified potato starch, palm oil, **MILK** (**LACTOSE**), whey powder (**MILK**, **LACTOSE**), **WHEAT** starch (**GLUTEN**), coconut oil, yeast, **MILK** powder (**LACTOSE**), dried glucose syrup, stabilisers: E466, E263, E450, salt, sunflower oil, thickener: E407, acidity regulator: E341, colours: E160a, E160b, flavouring (**MILK**, **LACTOSE**), emulsifier: E471, flavouring (**MILK**, **LACTOSE**), antioxidant: E300, acid: E330], stabilised whipped cream [cream [cream (**MILK**, **LACTOSE**), **MILK** (**LACTOSE**), vegetable oil (palm kernel, coconut, palm, rapeseed), palm kernel oil, emulsifiers: E471, E435, E433, stabiliser: E407], sugar, gelatine [water, gelatine]], brésilienne (extra fine).

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:	1124
Energy Kcal:	269
Fat (g):	17.1
of which saturates (g):	10.1
Carbohydrate (g):	23.4
of which sugars (g):	13.9
Fibre (g):	0.4
Protein (g):	5.1
Salt (g):	0.18

Storage and transport

Shelf life from production: 1 year; minimum 90 days at delivery
Shelf life after opening: 2 days
Storage conditions: between -18 °C and -35 °C (freezer)
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