

SWEDISH MEATBALLS IN SWEDISH CREAM SAUCE 1 KG



0 - 4 C



PRODUCT SPECIFICATION

SPECIFICATION

Art. Nr.	801.100.BLX
Art. Name	Swedish Meatballs in Swedish Cream Sauce 1 kg
Customs Nr	1602 49 30
Spec. Version	2025.01

CONTACT

Supplier	Food Solutions B.V.
Contact	Bob Gutjahr
Adress	Vredenburg 71
Zipcode	3511 BD
City	Utrecht
Country	The Netherlands
Phone	(+31) 6 55 72 42 02
E-mail	bob@foodsolutions.online
Website	www.foodsolutions.online

LANGUAGES ON PRODUCT LABEL

In language of country of sales

INGREDIENTS

45% meatballs (beef*, pork*, onion, breadcrumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), EGG, potato starch, water, salt, spices), 55% Swedish Cream Sauce (water, whipped cream (whipped cream, stabilizer: carrageenan).), potato starch*, palm fat, flavouring, salt, apple powder, yeast extract, caramel syrup, glucose syrup, sugar, maltodextrin, MILK PROTEINS, stabilizer (E 450), spices, herbs, paprika extract. May contain traces of eggs, soy and mustard. * Origin: EU

NUTRITIONAL INFORMATION



	100 g	
Energie/Énergie/Energie	440 kJ	106 kcal
Vetten/Matières Grasses/Fett	6,7 g	
<i>waarvan verzadigde vetzuren</i>	3,5 g	
<i>dont acides gras saturés</i>		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>		
Koolhyd./Glucides/Kohlenhyd.	5,5 g	
<i>waarvan suikers</i>	2,0 g	
<i>dont sucres</i>		
<i>davon Zucker</i>		
Vezels/Fibre al./Ballaststoffe	0,7 g	
Eiwitten/Protéines/Eiweiß	5,6 g	
Zout/Sel/Salz	1,0 g	

ALLERGENS

UK	NL	FR	DE	UK	NL	FR
GLUTEN	GLUTEN	GLUTEN	GLUTEN	Chicken	Kip	Poulet
WHEAT	TARWE	BLÉ	WEIZEN	Coriander	Koriander	Coriandre
Rye	Rogge	Seigle	Roggen	CORN	MAIS	MAIS
Barley	Gerst	Orge	Gerste	Legume	Peulvrucht	Légumineus
Oats	Haver	Avoine	Hafer	BEEF	RUND	BOEUF
Spells	Spelt	Sorts	Zauber	PORK	VARKEN	COCHON
Kamut	Kamut	Kamout	Kamut	ROOT	WORTEL	RACINE
Crustacean	Schaaldier	Crustacé	Krebstier			
EGG	EI	OEUF	EI	y = FAT LETTER		DE
Fish	Vis	Poisson	Fisch	n = normal letter		Huhn
Peanuts	Pinda's	Cacahuètes	Erdnüsse			Koriander
SOY	SOJA	SOJA	SOJA			MAIS
MILK	MELK	LAIT	MILCH			Hülsenfr.
Nuts	Noten	Noix	Nüsse			RIND
Almond	Amandel	Amande	Mandel			SCHWEIN
Hazelnut	Hazelnoot	Noisette	Haselnuss			Wurzel
Walnut	Walnoot	Noyer	Nussbaum			
Cashew	Cashew	Anacardier	Cashew			
Pecan	Pecan	Pécan	Pekannuss			
Brazil nut	Paranoot	Brésil	Paranuss			
Pistachio	Pistache	Pistache	Pistazie			
Macademia	Macademia	Macadémie	Macademia			
Celery	Selderij	Céleri	Sellerie			
MUSTARD	MOSTERD	MOUTARDE	SENF			
Sesame	Sesam	Sésame	Sesam			
Sulphur	Zwavel	Soufre	Schwefel			
Lupine	Lupine	Lupin	Lupine			
Mollusk	Weekdier	Mollusque	Weichtier			
LACTOSE	LACTOSE	LACTOSE	LAKTOSE			
Cocoa	Cacao	Cacao	Kakao			
Glutamate	Glutamaat	Glutamate	Glutamat			

PACKAGING AND LOGISTIC

CU = Consumer Unit, TU = Trade Unit



	CU	TU	Layer	Pallet
CU	1	4	64	640
TU	4	1	16	160
Layer	64	16	1	10
Pallet	640	160	10	1

	Prod Wt	Pack Wt	Material	l*w*h (cm)
CU	1 kg	33 g	PPC	18*13,5*6,5
TU	4 kg	129 g	Carton	27,5*19,5*15
Layer	64 kg	1.164 g	PPC/Crt	120*80*15
Pallet	640 kg	20-25 kg	Wood	120*80*14,4



TU is transport & shelf carton (Regal Krt)
 Printed in 1 color, no text, FSC C103668
 129 g, 27,5* 19,5*15 cm (l*w*h)



CU is a transparent PPC tray
 Transparent topfoil
 Color label on top, product visible
 Info label on back, EAN, ingredients
 33g, 18*13,5*6,5 cm (l*w*h)

METAL DETECTION

	Fe	non-Fe	Stainless Steel
Metal detection	3.0 mm	3.2 mm	4,5 mm

SHELF LIFE

Minimum shelflife ex works	42 d
Minimum shelf life at delivery	35 d

STORAGE

Storage	0-4 C
---------	-------

MICROBIOLOGY

	Ex production (CFU/g)	End of shelflife (CFU/g)	Method
Total aerobic germ count	3.000	3.000.000	AFNOR 3M 01/1-09/89
Tot. anaerobic germ count	3.000	3.000.000	SP-VG M005
Bacillus cereus	300	100.000	ISO 7932
Listeria monocytogenes	abs./25 g	abs./25 g	AFNOR BRD 07/4-09/98

LAW AND REGULATIONS

The product is conform European law.
The factory is IFS 8 High Level certified.



AZO COLOURING

The product is free of AZO colouring.

RADIATION, FOREIGN BODIES, VISUAL

The product is not radiated.
The product does not contain foreign bodies.
Possible deviations in color, fat and oil are normal

TRACEABILITY

	Procedures
Step 1	Incoming raw materials are labelled with an unique SU Nr.
Step 2	Each batch recipe has an unique batch code.
Step 3	SU Nr. of raw materials is registered in the batch recipe.
Step 4	Each product has an unique lotcode.
	The lot code is connected to batch code and SU Nr. in ERP.
Step 5	The lot code is mentioned on the CMR and invoice.

PREPARATION AND STORAGE INSTRUCTIONS

Preparation instructions Make holes in the foil. Heat in microwave 10 mnt/650 W.
Stir, and let cool down a bit before consuming.

Storage instructions 0-4 C

FRONT & BACK LABEL



4.3 Zweedse Balletjes in Zweedse Roomsau
Ingrediënten: 50% balletjes (40% rundvlees*, 40% varkensvlees*, ui, paneermeel (TARWE-MEEL, zout, gist), Ei, aardappelzetmeel, water, zout, specerijen), 50% Zweedse Roomsau (water, slagroom (slagroom, stabilisator: carrageen), aardappelzetmeel*, palmvet, aroma, zout, appelpoeder, gelschroef, karamelsiroop, glucosesiroop, suiker, maltodextrine, MELKEWITTEN, stabilisator (E-450), specerijen, kruiden, extract van paprika. Kan sporen van eieren, soja en mosterd bevatten). * Dierproef: Ei. Bereidingswijze in de magnetron: Prik enkele gaatjes in de folie, zet de schaal in de magnetron en verwarm gedurende 5 minuten op 650 Watt. Voor consumptie goed doorroeren. Gekeeld bewaren bij max. +7 C. Ongeopend te gebruiken tot: zie bovenstaande.

4.4 Boulettes suédoises à la sauce à la crème suédoise
Ingrediënten: 50% boulettes (40% viande de boeuf*, 40% viande de porc*, oignon, chapelure (FARINE DE BLE, sel, levure), EUF, amidon de pomme de terre, léau, sel, épices), 50% sauce à la crème suédoise (Eau, crème fouettée (crème fouettée, stabilisant: carraghénane), féculé de pomme de terre*, graisse de palme, arôme, sel, poudre de pomme, extrait de levure, sirop de caramel, sirop de glucose, sucre, maltodextrine, PROTÉINES DE LAIT, stabilisant (E-450), épices, herbes, extrait de paprika. Peut contenir des traces d'œufs, de soja et de moutarde). * Origine: UE. **Conseil de préparation au four à micro-ondes:** percer le film, mettre la barquette au four à micro-ondes et chauffer pendant 5 minutes à 650 watts. Bien remuer avant consommation. A conserver au réfrigérateur à 7 C max. Non ouvert, à consommer jusqu'au: voir dessus.

4.5 Schwedische Fleischbällchen in schwedischer Sahnesauce
Zutaten: 50% Fleischbällchen (40% Schweinefleisch*, 40% Rindfleisch*, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Ei, Kartoffelmehl, Wasser, Salz, Gewürze), 50% Wasser, Schlagsahne (Schlagsahne, Stabilisator: Carrageen), Kartoffelstärke*, Palmfett, Aroma, Salz, Apfelsäure, Hefestruß, Karamelsirup, Glucosesirup, Zucker, Maltodextrin, MILCHPROTEINE, Stabilisator (E-450), Gewürze, Kräuter, Paprikaeextrakt. Kann Spuren von Eiern, Soja und Senf enthalten). * Herkunft: EU. **Zubereitungsweise in der Mikrowelle:** Stechen Sie einige Löcher in die Folie, stellen Sie die Schale in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie ungefähr 5 Minuten auf 650 Watt. Vor Verzehr gut verrühren. Im Kühlschrank bei bis +7 aufbewahren. Ungeöffnet zu verbrauchen bis: siehe oben.

Gemiddelde voedingswaarde/100g; Valeurs nutritionnelles moyennes/100g; Nährwerte/100 g: Energie/Energie/Energie: 440 kJ/106 kcal, Vetten/Matières grasses: Fett: 8,7 g, waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés:/davon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g, Kohlenhydraten/Glucides/Kohlenhydrate: 5,5 g, waarvan suikers/dont sucres:/davon Zucker: 2,0 g, Veiets/Fibres alimentaires/Ballaststoffe: 0,7 g, Eiwitten/Protéines/Eiweiß: 5,8 g, Zout/Sel/Salz: 1,0 g.

Food Solutions B.V.,
Vredenburg 71,
3511 BG Utrecht - Nederland

Netto gewicht:/
Poids net:/
Nettogewicht: **1 kg e**

8 720892 469830

DISPOSE OF
CORRECTLY