

# CHICKENBALLS IN TOMATOSAUCE 1 KG



0 - 7 C



## PRODUCT SPECIFICATION

### SPECIFICATION

Art. Nr.	816.100
Art. Name	Chickenballs in Tomatosauce 1 kg
Spec. Version	2024.10

### 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	<a href="mailto:bob@foodsolutions.online">bob@foodsolutions.online</a>

### LANGUAGE ON LABEL

Label always printed in language of country of sales. Max. 3 languages. Example Benelux label ;

NL	Kipballetjes in tomatensaus
FR	Boulettes de poulet à la sauce tomate
DE	Hänchenbällchen in Tomatensoße

### INGREDIENTS

50% chickenballs (76% chicken meat\*, onion, EGG, breadcrumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), potato flour, salt, spices), 50% tomato sauce (83.8% tomato pulp, water, EGG, sugar, modified starch (waxy corn). ), brown sugar (sugar, candy sugar syrup, caramel (sugar, water)), yeast extract, vegetable stock (maltodextrin, natural flavouring, tomato powder, spices, spice extracts, rapeseed oil), chicken stock concentrate, salt, rapeseed oil, onion powder, white pepper \*Origin EU.

**NUTRITIONAL INFORMATION**


	100 g	
Energie/Énergie/Energie	532 kJ	127 kcal
Vetten/Matières Grasses/Fett	6,3 g	
<i>waarvan verzadigde vetzuren</i>	2,1 g	
<i>dont acides gras saturés</i>		
<i>davon gesättigte Fettsäuren</i>		
Koolhyd./Glucides/Kohlenhyd.	7,4 g	
<i>waarvan suikers</i>	3,3 g	
<i>dont sucres</i>		
<i>davon Zucker</i>		
Vezels/Fibre al./Ballaststoffe	1,1 g	
Eiwitten/Protéines/Eiweiß	8,3 g	
Zout/Sel/Salz	0,84 g	

**ALLERGENS**

UK	NL	FR	DE	UK	NL	FR	DE
<b>GLUTEN</b>	<b>GLUTEN</b>	<b>GLUTEN</b>	<b>GLUTEN</b>	Glutamate	Glutamaat	Glutamate	Glutamat
<b>WHEAT</b>	<b>TARWE</b>	<b>BLÉ</b>	<b>WEIZEN</b>	<b>CHICKEN</b>	<b>KIP</b>	<b>POULET</b>	<b>HUHN</b>
Rye	Rogge	Seigle	Roggen	Coriander	Koriander	Coriandre	Koriander
Barley	Gerst	Orge	Gerste	<b>CORN</b>	<b>MAIS</b>	<b>MAIS</b>	<b>MAIS</b>
Oats	Haver	Avoine	Hafer	Legume	Peulvrucht	Légumineus	Hülsenfr.
Spells	Spelt	Sorts	Zauber	Beef	Rund	Bœuf	Rindfleisch
Kamut	Kamut	Kamout	Kamut	Pig	Varken	Cochon	Schwein
Crustacean	Schaaldier	Crustacé	Krebstier	Root	Wortel	Racine	Wurzel
<b>EGG</b>	<b>EI</b>	<b>OEUF</b>	<b>EI</b>	<b>y = FAT LETTER</b>			
Fish	Vis	Poisson	Fisch	n = normal letter			
Peanuts	Pinda's	Cacahuètes	Erdnüsse				
Soy	Soja	Soja	Soja				
Milk	Melk	Lait	Milch				
Nuts	Noten	Noix	Nüsse				
Almond	Amandel	Amande	Mandel				
Hazelnut	Hazelnoot	Noisette	Haselnuss				
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	Zwaveld	Soufre	Schwefel				
Lupine	Lupine	Lupin	Lupine				
Mollusk	Weekdier	Mollusque	Weichtier				
Lactose	Lactose	Lactose	Laktose				
Cocoa	Cacao	Cacao	Kakao				

## PACKAGING AND LOGISTIC

CU = Consumer Unit, TU = Trade Unit



	CU	TU	Layer	Pallet
CU	1	4	32	320
TU	4	1	8	32
Layer	32	8	1	10
Pallet	320	32	10	1

	Prod Wt	Pack Wt	Material	l*w*h (cm)
CU	1 kg	33 g	PPC	18*13,5*6,5
TU	4 x 1 kg	129 g	Carton	27,5*19,5*15
Layer	32 kg	1.164 g	PPC/Crt	120*80*15
Pallet	320 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	35 d
Minimum shelf life at delivery	28 d

## STORAGE

Storage 0-7 C possible, 0-4 C preferred

## MICROBIOLOGY

	Ex production CFU/g	End shelflife CFU/g	Method
Total aerobic germ count	3.000	3.000.000	AFNOR 3M 01/1-09/89
Total 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 national and European law.



## AZO COLOURING

The product is free of AZO colouring.

## RADIATION

The product is not radiated.

## FOREIGN BODIES

The product does not contain foreign bodies.

## 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      Keep at max. 7C in consumer refrigerator.

## FRONT & BACK LABEL



### Kipballetjes in tomatensaus

**Ingrediënten:** 50% balletjes (76% kippenvlees\*, ui, ei, paneermeel (TAPEMEEL, zout, gist), aardappelmeel, zout, specerijen), 50% tomatensaus (83,8% tomatenpulp, water, ui, suiker, gemiddeld zoutmeel (waxy maiz), bruine suiker, kandijsuikerstroop, karamel (suiker, water), gistextract, groentebouillon (maltodextrine, natuurlijk aroma, tomatenpoeder, specerijen, specerijenextract, koolzaadolie), kippenbouillonconcentraat, zout, koolzaadolie, ui poeder, witte peper. \*Oorsprong EU. **Bereidingswijze in de magnetron:** prik enkele gaatjes in de folie, zet de schaal in de magnetron en verwarm gedurende 10 minuten op 650 Watt. Voor consumptie goed doorroeren. Gekeeld bewaren bij max. + 7 C. Ongeopend te gebruiken tot: zie bovenzijde.

### Boulettes de poulet à la sauce tomate

**Ingrediënten:** 50% boulettes (76% viande de poulet\*, oignon, DEIF, chapelure (FARINE DE BLÉ, sel, levure), amidon de pomme de terre, l'eau, sel, épices), 50% sauce tomate (83,8% pulpe de tomate, eau, oignon, sucre, amidon modifié (maïs ciraux), sucre brun (sucre, sirop de sucre candi, caramel (sucre, eau)), extrait de levure, bouillon de légumes (maltodextrine, arôme naturel, tomate en poudre, épices, extraits d'épices, huile de colza), concentré de bouillon de poulet, sel, huile de colza, oignon en poudre, poivre blanc). \* Origine UE. **Conseil de préparation au four à micro-ondes:** percer le film, mettre la barquette au four à micro-ondes et chauffer pendant 10 minutes à 650 watts. Bien remuer avant consommation. À conserver au réfrigérateur à + 7 C max. Non ouvert, à consommer jusqu'au: voir dessus.

### Hänchenbällchen in Tomatensoße

**Zutaten:** 50% Hänchenbällchen (76% Hähnchenfleisch z.F. feio zerklainert\*, Zwiebeln, DEIF, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Kartoffelmehl), Salz, Gewürze), 50% Tomatensauce (83,8% Tomatensauce, Wasser, Zwiebel, Zucker, modifizierte Stärke (Wachmais), brauner Zucker (Zucker, Kandiszucker, Karamell (Zucker, Wasser)), Hefeextrakt, Gemüseeisbrühe (Maltodextrin, natürliches Aroma, Tomatenpulver, Gewürze, Gewürzeextrakte, Rapsöl), Hänchenbrühekonzentrat, Speisesalz, Rapsöl, Zwiebelpulver, weißer Pfeffer. \*Oursprung: EU. **Zubereitungsweise in der Mikrowelle:** Stechen Sie einige Löcher in die Folie, stellen Sie die Schale in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie ungefähr 10 Minuten auf 650 Watt. Vor Verzehr gut vermehren. Im Kühlschrank bei bis + 7 C aufbewahren. Ungeöffnet zu verbrauchen bis: siehe oben.

Gemiddelde voedingswaarde/100g ; Valeurs nutritionnelles moyennes/100g ; Nährwerte/100 g ; Energie /Energie/Energie: 532 kJ/127 kcal, Vetten/Matieres grasses: Proté: 6,3 g waarvan verzadigde vetzuren: dont acides gras saturés: Glucose gesüßigte Fettzuren: 2,1 g, Kohlenhydrate: Glucides: Kohlenhydrate: 24 g waarvan suikers: dont sucres: Glucose: 3,3 g, Vezels/Fibres alimentaires: Ballaststoffe: 1,1 g, Eiwitten: Protéines: Eiwweiß: 8,3 g, Zout: Sel/ Salz: 0,84 g.

Food Solutions B.V.,  
Vredenburg 71,  
3571 BD Utrecht - Nederland

Netto gewicht:/  
Poids net:/  
Nettogewicht:

1 kg e

