

SWEDISH MEATBALLS IN SWEDISH CREAM SAUCE 1 KG



0 - 7 C



PRODUCT SHEET

PRODUCT

801.100

Swedish Meatballs in Swedish Cream Sauce 1 kg

LANGUAGE ON LABEL

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

| | |
|----|---|
| NL | Zweedse Balletjes in Zweedse Roomsaus 1 kg |
| FR | Boulettes suédoises à la sauce à la creme suédoises 1 kg |
| DE | Schwedische Fleischbällchen in schwedischer Sahnesauce 1 kg |

USP

From the same production line in Sweden where the original IKEA Balls are made

From the same production line where the original IKEA Cream Sauce is made

Evergreen fastmover : Every family in Europe knows IKEA Balls and IKEA Cream Sauce

Min. shelf life at delivery 28 days ; 4 consumer packs per carton tray ; no shelf life loss



INGREDIENTS

50% meatballs (40% beef*, 40% pork*, onion, breadcrumbs (WHEAT FLOUR, salt, yeast), EGG, potato starch, water, salt, spices), 50% 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

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)

SHELF LIFE AND ROTATION

| | |
|---------------------------------|----------------|
| Minimum shelflife ex works | 35 d |
| Minimum shelf life at delivery | 28 d |
| Rotation (Cons. packs/store/wk) | 10+ (estimate) |
| Consumer packs/Carton | 4 |

STORAGE

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

PREPARATION AND STORAGE INSTRUCTIONS

Preparation instructions Make holes in the foil. Heat in microwave 5 mnt/650 W.
 Stir, and let cool down a bit before consuming.

Storage instructions Keep at max. 7C in consumer refrigerator.

FRONT & BACK LABEL

NL Zweedse Balletjes in Zweedse Roomsaus / Ingrédients: 50% balletjes (40% rundvlees*, 40% varkensvlees*, ei, paneermeel (TARWEMEEL, zout, gist), Ei, aardappelzetmeel, water, zout, specerijen), 50% Zweedse Roomsaus (water, slagroom (slagroom, stabilisator : carrageen), aardappelzetmeel*, palmvet, aroma, zout, appelpoeder, gestoort, kastanjestroom, glucosetrans, suiker, maltodextrine, MELKWEITTE*, stabilisator (E 450), specerijen, kruiden, extract van paprika. Kan sporen van eieren, soja en mosterd bevatten). * Dorsprong : Ei. **Bereidingswijze in de magnetron:** Prik enkele gaatjes in de folie, zet de schaal in de magnetron en verwarm gedurende 5 minuten op 850 Watt. Voor coronatrapje goed dorroeren. Gekoeld bewaren bij max. +7 C. Ongeopend te gebruiken tot ; zie bovenzijde.

FR Boulettes suédoises à la sauce à la crème suédoise / Ingrédients: 50% boulettes (40% viande de bœuf*, 40% viande de porc*, oignon, chapelure (FARINE DE BLE, sel, levure), ŒUF, amidon de pomme de terre, Vinaigre, sel, épices), 50% sauce à la crème suédoise (Eau, crème fouettée (viande fouettée, stabilisant : carraghénane), fécula 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 850 watts. Bien remuer avant consommation. À conserver au réfrigérateur à 7 C, max. Non ouvert, à consommer jusqu'au - voir dessous.

DE Schwedische Fleischbällchen in schwedischer Rahmsauce / Zutaten: 50% Fleischbällchen (40% Schweinefleisch*, 40% Rindfleisch*, Zwiebeln, Paniermehl (WEIZENMEHL, Salz, Hefe), Ei, Kartoffelmehl, Wasser, Salz, Gewürze), 50% Sauce, Schlagrahm (Schlagrahm, Stabilisator: Carrageen), Kartoffelstärke*, Palmfett, Aroma, Salz, Apfelpulver, Hefextrakt, Karamellsirup, Glukosesirup, Zucker, Maltodextrin, MILCHPROTEINE, Stabilisator (E 450), Gewürze, Kräuter, Paprikaextrakt. Kann Spuren von Eiern, Soja und Senf enthalten) * Herkunft: EU. **Zubereitungsweise in der Mikrowelle:** Stichen Sie einige Löcher in die Folie, stellen Sie die Schale in die Mikrowelle und erhitzen Sie sie ungefähr 5 Minuten auf 850 Watt. Vor Verzehr gut vorrühren. 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, Verben/Matières grasses/Fett: 6,7 g, waarvan verzadigde vetzuren/dont acides gras saturés/darvon gesättigte Fettsäuren: 3,5 g, Kohlenhydraten/Glucides/Kohlenhydrate: 5,5 g, waarvan suikers/dont sucres/davon Zucker: 2,0 g, Vezels/Fibres alimentaires/Ballaststoffe: 0,7 g, Eiwitten/Protéines/Eiweiß: 5,6 g, Zout/Sel/Salz: 0,0 g.

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

8 720892 469830

Netto gewicht/
Poids net/
Nettogewicht:
1 kg e



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 |