

# General Report

Spec. / Rev. 66035363IS / 8

Company Internal

Description Knorr 1-2-3 Mix voor Stoofvlees 1,4 kg

Created By Catherine Jetteur

Created On 30-Sep-2015 09:15:15

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 25-Nov-2015

Specification Type CON

Last Modified On 16-Oct-2015 11:35:01

Language

Current On 25-Nov-2015 10:40:11

## Reason For Issue

Nest5

## Key Words

Key Word	Value
Customers / MSU	Unilever Belgium
Customers / MSU	Unilever Netherlands

## Manufacturers

## Classification

## Information générale

### Description

Knorr 1-2-3 Mix pour Carbonnade 1,4kg e

### Exemption Flags

<input type="checkbox"/>	Exempt from Artwork
<input type="checkbox"/>	Exempt from NEP Reporting

### Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Mix pour Carbonnade

### Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Mix déshydraté pour Carbonnade	

### Symbols/Logos

Green dot logo

### Additional Regional Information

Propriété	Register	Register Type	Description
Registry No.	FIC		
Registry No.	DEV Formula		EUR22153v101

## Ingredient Declaration

### Ingredients Declaration

Ingrédients: Farine de BLÉ, amidon modifié de pomme de terre, purée de tomates (13%), oignon (13%), graisse de palme, sel, exhausteurs de goût (E621, E627, E631), sucre, colorant (E150c), arômes (dont CÉLERI), épaississant (E415), épices (poivre, clous de girofle), aromates (laurier, thym), extrait de levure, dextrose. Peut contenir: oeuf, lait, moutarde.

## Claims and Declarations

### Declarations

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Portions/Doses/Uses	260	No.	mix pour 26 kg de carbonnade
Poids	1.4	kg	e
Weight per serving/portion	100	g	

### Shelf Life

Propriété	Conditions	Valeur	UOM	Commentaire
Durée de vie totale	Ambient	24	Mois	A consommer de préférence avant fin:

# General Report

Page 2 of 5

26-Sep-2019 08:52

Spec. / Rev. 66035363IS / 8

Company Internal

Description Knorr 1-2-3 Mix voor Stoofvlees 1,4 kg

Created By Catherine Jetteur

Created On 30-Sep-2015 09:15:15

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 25-Nov-2015

Specification Type CON

Last Modified On 16-Oct-2015 11:35:01

Language

Current On 25-Nov-2015 10:40:11

## Food Allergen / Food Intolerance

Propriété	Oui	No	Concentration	UOM	Comp of RM	Contam.	Commentaire
Froment de blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustacé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oeuf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Fish / Fish products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cacahuète	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graines de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milk / Dairy products	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Tout type de noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graine de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfite ( => 10 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mustard/Mustard products	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lupin and products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Régime alimentaire

Propriété	Oui	No	Commentaire
Hal-al	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kasher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Végétalien	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Végétarien	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lacto Vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gluten Free	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

## Absence garantie

Propriété	Oui	No	Commentaire
Irradiation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Viande	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alcool	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Declarations

.

## On Pack Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Goût puissant	
Claim 2	pour 26 kg	
Claim 3	Dosage 100 g par litre d'eau	
Claim 4	à l'eau bouillante	
Claim 5	.	
Claim 6	.	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	10 min	
Claim 11	Stable au Bain-Marie	
Claim 12	.	
Claim 13	.	
Claim 14	.	
Claim 15	.	

## Additional Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Sans exhausteur de goût	

# General Report

Page 3 of 5

26-Sep-2019 08:52

Spec. / Rev. 66035363IS / 8

Company Internal

Description Knorr 1-2-3 Mix voor Stoofvlees 1,4 kg

Created By Catherine Jetteur

Created On 30-Sep-2015 09:15:15

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 25-Nov-2015

Specification Type CON

Last Modified On 16-Oct-2015 11:35:01

Language

Current On 25-Nov-2015 10:40:11

## Réclamations

Suggestion de présentation

## Instructions

### Instructions for Use

Préparation:

- (1) Faire dorer la viande (coupée en dés). Ajouter à la viande la quantité d'eau indiquée et porter à ébullition.
- (2) Laisser mijoter pendant 2 à 2½ heures.
- (3) Verser ensuite le mix tout en remuant et laisser mijoter pendant 10 minutes.

picto:

100g = 1L

10 min

### Storage Instructions

A conserver au sec et à température ambiante.

### Safety Instructions

--

### Disposal Instructions

--

## Recipe Instructions

### Recipe Instruction

Dosage

Rendement	1,9 kg	9,5 kg	26 kg
Poudre	100 g	500 g	1,4 kg
Eau	1 L	5 L	14 L
Viande	800 g	4 kg	11,2 kg

## Information nutritionnelle

### Serving Size Information

Propriété	Attribut	per Serving	UOM	Commentaire
Serving Size	Metric (g) - As prep	100	G	

### Serving Information

<input type="checkbox"/>	Variable serving size
<input type="checkbox"/>	Product is consumed as sold

### Nutrition Data

Propriété	Attribut	per 100g as prep	per 100ml as sold	per 100ml as prep	UOM	Data Source	Note
Energie	kJ	474			kJ	Calculation	
Energie	kcal	113			kcal	Calculation	
Protéines		8,42			g	Calculation	
Glucides		3,06			g	Calculation	
Glucides	including fibre	3,39			g	Calculation	
Glucides dont	Sucres	0,85			g	Calculation	
Lipides		7,50			g	Calculation	
Lipides dont	Acides Gras Saturés	3,15			g	Calculation	
Lipides dont	Trans	0,17			g	Calculation	
Cholestérol		25,28			mg	Calculation	
Fibres	Alimentaires	0,34			g	Calculation	

# General Report

Page 4 of 5

26-Sep-2019 08:52

Spec. / Rev. 66035363IS / 8

Company Internal

Description Knorr 1-2-3 Mix voor Stoofvlees 1,4 kg

Created By Catherine Jetteur

Created On 30-Sep-2015 09:15:15

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 25-Nov-2015

Specification Type CON

Last Modified On 16-Oct-2015 11:35:01

Language

Current On 25-Nov-2015 10:40:11

## Nutrition Data [Continued]

Propriété	Attribut	per 100g as prep	per 100ml as sold	per 100ml as prep	UOM	Data Source	Note
Sodium	mg	205			mg	Calculation	
Sel	exprimé en NaCl	0,50			g	Calculation	<input checked="" type="checkbox"/>

## Sel [exprimé en NaCl] (note)

Na x 2,5

## Validity Passport Input

Propriété	Attribut	Typical/100g as prep	UOM	Commentaire
Added Sugars		0.16	g	

## Information nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles pour 100 g\* 100 g\*\*

under nutritionnal table:

\* de produit déshydraté

\*\* de produit préparé selon la préparation

## On Pack Nutrition Information [As Sold]

### On-Pack Nutrition Information as Sold

Propriété	Valeur
CON	RDL-002013[5]: MM_2433_StwTomBroMea_MSG_FS.1
CUC	9132295[1]: MM Meat Stew MSG 2433 DAR3
REF	66346704IS[5]: ALL CATEGORIES-ROUND TO NEAREST-FIC
Serving Size	

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1592		
Energie	kcal	kcal	381		
Protéines		g	8,8		
Glucides		g	56		
Glucides dont	Sucres	g	14		
Lipides		g	13		
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	8,9		
Fibres	Alimentaires	g	6,4		
Sel	exprimé en NaCl	g	8,6		

## On Pack Nutrition Information [As Prepared]

### On-Pack Nutrition Information as Prepared

Propriété	Valeur
CON	RDL-002013[5]: MM_2433_StwTomBroMea_MSG_FS.1
CUC	9132295[1]: MM Meat Stew MSG 2433 DAR3
REF	66346704IS[5]: ALL CATEGORIES-ROUND TO NEAREST-FIC
Serving Size	100 G

### On Pack Nutr Data 1

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Energie	kJ	kJ	474		474
Energie	kcal	kcal	113		113
Protéines		g	8,4		8,4
Glucides		g	3,1		3,1
Glucides dont	Sucres	g	0,9		0,9
Lipides		g	7,5		7,5
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	3,2		3,2

# General Report

Page 5 of 5

26-Sep-2019 08:52

Spec. / Rev. 66035363IS / 8

Company Internal

Description Knorr 1-2-3 Mix voor Stoofvlees 1,4 kg

Created By Catherine Jetteur

Created On 30-Sep-2015 09:15:15

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 25-Nov-2015

Specification Type CON

Last Modified On 16-Oct-2015 11:35:01

Language

Current On 25-Nov-2015 10:40:11

## On Pack Nutr Data 1 [Continued]

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Fibres	Alimentaires	g	<0,5		<0,5
Sel	exprimé en NaCl	g	0,50		0,50

## On Pack Nutr Data 2

Nutrients	Attribut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	6	GDA
Energie	kcal	2000	6	GDA
Protéines		50	17	GDA
Glucides		260	1	GDA
Glucides dont	Sucres	90	1	GDA
Lipides		70	11	GDA
Lipides dont	Acides Gras Saturés	20	16	GDA
Sel	exprimé en NaCl	6	8	GDA

## Spécifications Associées

Attached Specification(s)		Description
Specification	Rev.	
RDL-002013	6	MM_2433_StwTomBroMea_MSG_FS.1

## Contact Details

### Company Contact Information

www.ufs.com

Unilever Food Solutions  
Unilever Belgium  
Humaniteitslaan 292 Bld de l'Humanité  
B-1190 Brussels Tel. 0800/16121

## Information locale

MRDR: 14196605

EAN: 8711100419679