

# UFS Productspecification

Page 1 of 4

29-Dec-2017 11:00

Spec. / Rev. 66334389IS / 7

Description Unox Soep Vissoep RTS 4 x 2.5 KG/ BNL

Created By Monique van Rumph

Created On 25-Oct-2017 13:10:19

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 29-Dec-2017

Specification Type CON

Last Modified On 29-Dec-2017 10:55:13

Language Francais

Current On 29-Dec-2017 10:59:18

## Information générale

### Description

Unox Soep, Velouté de Poissons, Soupe liquide, Richement garnie, 4 x 2,5kg e, rendement ca. 4x2,5l

### Exemption Flags

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

### Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Unox	Velouté de Poissons

### Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Velouté de poissons soupe liquide	

### Symbols/Logos

green dot logo

## Ingredient Declaration

### Ingredients Declaration

Ingrédients: Eau, légumes (28%) (tomate\* (22%), poivron, oignon), CABILAUD (3,2%), huile de colza, farine de FROMENT, vin blanc, HOMARD (1,3%), amidon modifié de maïs, viande de CRABE (1,2%), LAIT écrémé en poudre, sel, aromates (persil, thym), extrait de levure (dont ORGE), chlorure de potassium, épices (graine de fenouil, ail, poivre blanc, poivre de Cayenne, oignon en poudre), stabilisants (E451, E452), épaississants (E415), jus de citron concentré, émulsifiant (E471), arômes, vinaigre balsamique en poudre (vinaigre de vin, moût de raisin), fructose, maltodextrine. Peut contenir: oeuf, céleri, moutarde.

\*Tomates issues de l'agriculture durable.

## Claims and Declarations

### Declarations

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Portions/Doses/Uses	40	No.	
Volume per serving/portion	250	ml	
Poids	10	kg	(4 x 2.5kg e) ~ (4 x 2.5 l)
Densité	1.027	g/cm <sup>3</sup>	

### Risk of Cross Contamination during Processing

Information captured in the following property groups relates to the total allergen status of a product i.e. allergens inherent in the underlying ingredient composition of the product in addition to those due to cross contamination during processing of the product and which impact on final product labelling

### 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.

# UFS Productspecification

Page 2 of 4

29-Dec-2017 11:00

Spec. / Rev. 66334389IS / 7

Description Unox Soep Vissoep RTS 4 x 2.5 KG/ BNL

Created By Monique van Rumph

Created On 25-Oct-2017 13:10:19

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 29-Dec-2017

Specification Type CON

Last Modified On 29-Dec-2017 10:55:13

Language Francais

Current On 29-Dec-2017 10:59:18

## Food Allergen / Food Intolerance [Continued]

Propriété	Oui	No	Concentration	UOM	Comp of RM	Contam.	Commentaire
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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	crab, lobster, cod, skimmed milk
Végétarien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	crab, lobster, cod
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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	white wine, wine extract

## On Pack Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	70 grammes de légumes pour 250ml	
Claim 2	On the outer: Les images de légumes ne sont pas représentatives de la recette.	
Claim 10	4x2,5L Prêt à l'emploi	
Claim 11	au four mixte	
Claim 12	stable au bain marie	

## Additional Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	22% Tomates issues de l'agriculture durable.	

## Réclamations

Suggestion de présentation

## Instructions

### Instructions for Use

Ne pas ajouter d'eau.

Utiliser le produit immédiatement après ouverture.

Préparation: Le potage Unox Soup Factory a déjà été cuit lors de sa production. Il n'est donc pas nécessaire de le porter à ébullition. Une température minimum de 75 °C est suffisante.

Pour des raisons de sécurité et de qualité, ne pas faire bouillir le produit à l'intérieur de la poche fermée.

Attention! Une soupe chaude peut provoquer des brûlures.

Il existe 3 façons de chauffer le produit:

- 1) Sac fermé dans une casserole d'eau chaude (90 °C): Ne pas mettre trop de sacs dans une casserole. Porter l'eau à ébullition. Gardez l'eau à ébullition et chauffer la soupe pendant 30 minutes minimum.
- 2) Sac fermé dans le combi-steamer: Préchauffer le four combi à 90 °C fonction "vapeur". Placez les sacs sur la grille ou dans des bacs perforés. Chauffer pendant 30 minutes minimum.

# UFS Productspecification

Page 3 of 4

29-Dec-2017 11:00

Spec. / Rev. 66334389IS / 7

Description Unox Soep Vissoep RTS 4 x 2.5 KG/ BNL

Created By Monique van Rumph

Created On 25-Oct-2017 13:10:19

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 29-Dec-2017

Specification Type CON

Last Modified On 29-Dec-2017 10:55:13

Language Francais

Current On 29-Dec-2017 10:59:18

## Instructions for Use [Continued]

3) Sans emballage dans la casserole: Ouvrir le sac et verser la soupe dans une casserole. Réchauffer la soupe en remuant régulièrement.

## Storage Instructions

A conserver de préférence à température ambiante, à l'abri de la lumière et de toute odeur tenance. Après ouverture de la poche, conserver au frais (< 7°C) au maximum 48 heures.

## Safety Instructions

Attention! Une soupe chaude peut provoquer des brûlures.

## Disposal Instructions

.

## Information nutritionnelle

### Information nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml de soupe

## On Pack Nutrition Information [As Sold]

### On-Pack Nutrition Information as Sold

Propriété	Valeur
Serving Size	250 ml

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie		kJ	230	236	590
Energie		kcal	55	57	143
Protéines		g	2,2	2,2	5,5
Glucides		g	4,6	4,7	12
Glucides dont	Sucres	g	1,4	1,5	3,8
Lipides		g	3	3,1	7,8
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	0,2	0,3	0,8
Fibres	Alimentaires	g	<0,5	<0,5	1,1
Sel	exprimé en NaCl	g	0,84	0,86	2,2

Nutrients	Attribut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	7	GDA
Energie	kcal	2000	7	GDA
Protéines		50	11	GDA
Glucides		260	5	GDA
Glucides dont	Sucres	90	4	GDA
Lipides		70	11	GDA
Lipides dont	Acides Gras Saturés	20	4	GDA
Sel	exprimé en NaCl	6	37	GDA

## Reference Intake

\* % d'Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

## On Pack Nutrition Information [As Prepared]

### Reference Intake

\* % d'Apport de référence pour un adulte-type (8400kJ/2000kcal)

## Contact Details

# UFS Productspecification

Page 4 of 4

29-Dec-2017 11:00

**Spec. / Rev.** 66334389IS / 7

**Description** Unox Soep Vissoep RTS 4 x 2.5 KG/ BNL

**Created By** Monique van Rumph

**Created On** 25-Oct-2017 13:10:19

**Status** CURRENT

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

**Last Modified By** Monique van Rumph

**Planned Eff.** 29-Dec-2017

**Specification Type** CON

**Last Modified On** 29-Dec-2017 10:55:13

**Language** Francais

**Current On** 29-Dec-2017 10:59:18

## 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: 8122511

EAN: 8711200237142