

/ Rev. 66351702IS / 3

Description Knorr 1-2-3 KB Hollandaise saus, Zoutarm 1,08kg BNL

Created By Catherine Jetteur

Created On 29-May-2018 12:19:46

Status CURRENT

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

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 14-Aug-2018

Specification Type CON

Last Modified On 19-Jun-2018 13:43:02

Language Francais

Current On 14-Aug-2018 13:41:44

Information générale**Description**

Sauce Hollandaise, préparation à froid 1,08 kg

Exemption Flags

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

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Sauce Hollandaise, préparation à froid

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Sauce Hollandaise pauvre en sel déshydratée	

Symbols/Logos

Green dot logo

Ingredient Declaration**Ingredients Declaration**

Ingrédients: Amidon modifié de pomme de terre, LACTOSÉRUM, graisse de palme, LACTOSE, huile de tournesol, protéines de LAIT, extrait de levure, épices (curcuma, paprika, oignon, poivre), acidifiant (acide citrique), sel, maltodextrine, arômes (dont LAIT), jus de citron, sirop de caramel. Peut contenir: gluten, oeuf, soja, céleri, moutarde.

Claims and Declarations**Declarations**

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Portions/Doses/Uses	100	No.	
Volume		l	Poudre pour 8 litres de sauce Hollandaise, pauvre en sel
Volume per serving/portion	80	ml	
Poids	1.08	kg	e

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 type="checkbox"/>	<input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Milk / Dairy products	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

UFS Productspecification

Page 2 of 4

24-Oct-2018 08:54

Spec. / Rev. 66351702IS / 3

Description Knorr 1-2-3 KB Hollandaise saus, Zoutarm 1,08kg BNL

Created By Catherine Jetteur

Created On 29-May-2018 12:19:46

Status CURRENT

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

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 14-Aug-2018

Specification Type CON

Last Modified On 19-Jun-2018 13:43:02

Language Francais

Current On 14-Aug-2018 13:41:44

Food Allergen / Food Intolerance [Continued]

Propriété	Oui	No	Concentration	UOM	Comp of RM	Contam.	Commentaire
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"/>	
Végétarien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Lacto Vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input checked="" 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Alcool	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Declarations

.

On Pack Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Préparation à froid	
Claim 2	Pauvre en sel	
Claim 3	Dosage 135 g pour 1 Litre d'eau	
Claim 4	.	
Claim 5	.	
Claim 6	.	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	Poudre	
Claim 11	Convient pour préparation à froid et à chaud	
Claim 12	Pour 8 Litres	
Claim 13	.	
Claim 14	.	
Claim 15	.	

Additional Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Sans conservateur	
Claim 2	Sans exhausteur de goût	
Claim 3	Sans colorant artificiel	

Réclamations

.

Instructions

Instructions for Use

PRÉPARATION

Préparation à froid pour une utilisation ultérieure:

Délayer le produit dans l'eau froide à l'aide d'un fouet puis mélanger pendant 60 sec. au batteur électrique. Conserver en dessous de 3°C et utiliser dans les 72 h. Avant de servir, faire chauffer le produit jusqu'à 72°C minimum.

UFS Productspecification

Page 3 of 4

24-Oct-2018 08:54

Spec. / Rev. 66351702IS / 3

Description Knorr 1-2-3 KB Hollandaise saus, Zoutarm 1,08kg BNL

Created By Catherine Jetteur

Created On 29-May-2018 12:19:46

Status CURRENT

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

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 14-Aug-2018

Specification Type CON

Last Modified On 19-Jun-2018 13:43:02

Language Francais

Current On 14-Aug-2018 13:41:44

Instructions for Use [Continued]

Préparation pour une utilisation immédiate:

Mélanger le produit à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique dans l'eau froide ou chaude et porter à ébullition.

Storage Instructions

A conserver au sec et à température ambiante.

Safety Instructions

--

Disposal Instructions

--

Recipe Instructions

Recipe Instruction

DOSAGE

Poudre 125 g 675 g 1,08 kg

Lau 1 L 5 L 8 L

Information nutritionnelle

Information nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles

pour 100 g de produit déshydraté

pour 100 ml de sauce

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1905		
Energie	kcal	kcal	454		
Protéines		g	5,5		
Glucides		g	66		
Glucides dont	Sucres	g	23		
Lipides		g	18		
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	9,4		
Fibres	Alimentaires	g	<0,5		
Potassium		mg	4,95		
Sel	exprimé en NaCl	g	1,3		

Reference Intake

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

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

On-Pack Nutrition Information as Prepared

Propriété	Valeur
Serving Size	80 ml

On Pack Nutr Data 1

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Energie	kJ	kJ	227	257	206
Energie	kcal	kcal	54	61	49
Protéines		g	0,7	0,7	0,6

UFS Productspecification

Page 4 of 4

24-Oct-2018 08:54

Spec. / Rev. 66351702IS / 3

Description Knorr 1-2-3 KB Hollandaise saus, Zoutarm 1,08kg BNL

Created By Catherine Jetteur

Created On 29-May-2018 12:19:46

Status CURRENT

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

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 14-Aug-2018

Specification Type CON

Last Modified On 19-Jun-2018 13:43:02

Language Francais

Current On 14-Aug-2018 13:41:44

On Pack Nutr Data 1 [Continued]

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Glucides		g	7,9	8,9	7,1
Glucides dont	Sucres	g	2,8	3,2	2,6
Lipides		g	2,1	2,4	1,9
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	1,1	1,3	1
Fibres	Alimentaires	g	<0,5	<0,5	<0,5
Potassium		mg	0,59	0,67	0,67
Sel	exprimé en NaCl	g	0,15	0,18	0,14

On Pack Nutr Data 2

Nutrients	Attribut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	2	GDA
Energie	kcal	2000	2	GDA
Protéines		50	1	GDA
Glucides		260	3	GDA
Glucides dont	Sucres	90	3	GDA
Lipides		70	3	GDA
Lipides dont	Acides Gras Saturés	20	5	GDA
Fibres	Alimentaires		N/A	GDA
Sel	exprimé en NaCl	6	2	GDA

Reference Intake

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

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: 28558801

EAN: 8711200559879