

UFS Productspecification

Page 1 of 5

24-Oct-2018 08:33

Spec. / Rev. 66350583IS / 4

Description Knorr123 KB Witte Crème, basis voor soep/saus LS GF 1kg BNL

Created By Catherine Jetteur

Created On 23-May-2018 16:42:52

Status CURRENT

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

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 03-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 19-Jun-2018 12:03:30

Language Francais

Current On 03-Jul-2018 09:04:34

Information générale

Description

Knorr 1-2-3 Base pour veloutés et sauces, Crème Blanche, préparation à froid 1kg

Exemption Flags

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

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Base pour veloutés et sauces, Crème Blanche

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Crème Blanche, base pour veloutés et sauces, déshydratée, pauvre en sel	

Symbols/Logos

Green dot logo

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

Ingrédients: Amidon modifié de pomme de terre, maltodextrine, graisse de palme, sirop de glucose, huile de tournesol, épaississants (E415, E401), stabilisants (E450, E516, E339), arômes, oignon, sirop de caramel, curcuma, sel.

Claims and Declarations

Declarations

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Portions/Doses/Uses	125	No.	sauce / 50 portions de soupe
Volume		l	Pour 10L de sauce / Pour 12,5 litres de soupe
Volume per serving/portion	80	ml	sauce / 250 ml soupe
Poids	1	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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input 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 type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mustard/Mustard products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupin and products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

UFS Productspecification

Page 2 of 5

24-Oct-2018 08:33

Spec. / Rev. 66350583IS / 4

Description Knorr123 KB Witte Crème, basis voor soep/saus LS GF 1kg BNL

Created By Catherine Jetteur

Created On 23-May-2018 16:42:52

Status CURRENT

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

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 03-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 19-Jun-2018 12:03:30

Language Francais

Current On 03-Jul-2018 09:04:34

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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	Préparation à froid	
Claim 2	Pauvre en sel	
Claim 3	Dosage sauce 100g/L / Dosage soupe 80g/L	
Claim 4	.	
Claim 5	.	
Claim 6	Sans gluten	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	Poudre	
Claim 11	Convient pour préparation à froid et à chaud	
Claim 12	pour 10 litres sauce	
Claim 13	pour 12,5 litres soupe	
Claim 14	.	
Claim 15	.	

Additional Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Sans exhausteur de goût	
Claim 2	Sans conservateur	
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.

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.

UFS Productspecification

Page 3 of 5

24-Oct-2018 08:33

Spec. / Rev. 66350583IS / 4

Description Knorr123 KB Witte Crème, basis voor soep/saus LS GF 1kg BNL

Created By Catherine Jetteur

Created On 23-May-2018 16:42:52

Status CURRENT

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

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 03-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 19-Jun-2018 12:03:30

Language Francais

Current On 03-Jul-2018 09:04:34

Storage Instructions

A conserver au sec et à température ambiante.

Safety Instructions

.

Disposal Instructions

.

Recipe Instructions

Recipe Instruction

DOSAGE

Sauce

Information nutritionnelle

Poudre 100 g 500 g 1 kg

Eau 1 L 5 L 10 L

Velouté

Poudre 80 g 400 g 1 kg

Eau 1 L 5 L 12,5 L

Information nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles

pour 100 g de produit déshydraté

pour 100 ml de sauce

pour 100 ml de soupe

val nut as sold and as prepared sauce : see nutrition info

val nut as prepared soup : see below

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml de soupe :

	pour 100ml de soupe	Par portion*	GDA**
Potage Crème Blanche			
Energie kJ	128	320	4%
Energie kcal	31	80	4%
Matières grasses g	1,3	3,2	5%
dont saturées g	0,7	1,8	9%
Glucides g	6	15	6%
dont sucres g	<0,5	0,9	1%
Fibres g	<0,5	<0,5	
Protéines g	<0,5	<0,5	0%
Sel g	0,11	0,28	5%
Potassium mg	4,2	11	<1%

*Par portion de 250ml

**GDA = Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ/2000 kcal).

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1600		

UFS Productspecification

Page 4 of 5

24-Oct-2018 08:33

Spec. / Rev. 66350583IS / 4

Description Knorr123 KB Witte Crème, basis voor soep/saus LS GF 1kg BNL

Created By Catherine Jetteur

Created On 23-May-2018 16:42:52

Status CURRENT

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

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 03-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 19-Jun-2018 12:03:30

Language Francais

Current On 03-Jul-2018 09:04:34

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kcal	kcal	390		
Protéines		g	<0,5		
Glucides		g	74		
Glucides dont	Sucres	g	4,5		
Lipides		g	16		
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	9		
Fibres	Alimentaires	g	2,0		
Potassium		mg	53		
Sel	exprimé en NaCl	g	1,4		

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	149	164	131
Energie	kcal	kcal	35	39	31
Protéines		g	<0,5	<0,5	<0,5
Glucides		g	7	7	6
Glucides dont	Sucres	g	<0,5	<0,5	<0,5
Lipides		g	1,5	1,5	1,0
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	0,8	0,9	0,7
Fibres	Alimentaires	g	<0,5	<0,5	<0,5
Potassium		mg	4,8	5,28	4,22
Sel	exprimé en NaCl	g	0,13	0,15	0,12

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	2	GDA
Glucides dont	Sucres	90	<1	GDA
Lipides		70	1	GDA
Lipides dont	Acides Gras Saturés	20	3	GDA
Fibres	Alimentaires		N/A	GDA
Potassium		2000	0	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

UFS Productspecification

Page 5 of 5

24-Oct-2018 08:33

Spec. / Rev. 66350583IS / 4

Description Knorr123 KB Witte Crème, basis voor soep/saus LS GF 1kg BNL

Created By Catherine Jetteur

Created On 23-May-2018 16:42:52

Status CURRENT

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

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 03-Jul-2018

Specification Type CON

Last Modified On 19-Jun-2018 12:03:30

Language Francais

Current On 03-Jul-2018 09:04:34

Company Contact Information [Continued]

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

Information locale

MRDR: 28567101

EAN: 8711200560370