

/ Rev. 66351044IS / 5

**Description** KN CS Binding Base 2 kg DACH BNF

**Created By** Silke Becker

**Created On** 15-Nov-2017 09:52:44

**Status** CURRENT

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

**Last Modified By** Monique van Rumph

**Planned Eff.** 13-Dec-2017

**Specification Type** CON

**Last Modified On** 04-Dec-2017 15:10:02

**Language** Francais

**Current On** 13-Dec-2017 09:28:11

## Information générale

### Description

Knorr 1-2-3 Liant, préparation à froid 2 x 2 kg

### Exemption Flags

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

### Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Liant - préparation à froid

### Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Liant déshydraté - préparation à froid	

### Symbols/Logos

Green dot logo

## Ingredient Declaration

### Ingredients Declaration

Ingrédients: Amidon modifié de pomme de terre, amidon de pomme de terre, maltodextrine, épaississant (gomme de guar), huile de tournesol.

Convient à une alimentation végétalienne.

Convient pour préparation à froid et à chaud.

## Claims and Declarations

### Declarations

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Portions/Doses/Uses	440	No.	.
Volume per serving/portion	100	ml	
Poids	2	kg	2 x 2 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 6

16-Feb-2018 15:28

Spec. / Rev. 66351044IS / 5

Description KN CS Binding Base 2 kg DACH BNF

Created By Silke Becker

Created On 15-Nov-2017 09:52:44

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 13-Dec-2017

Specification Type CON

Last Modified On 04-Dec-2017 15:10:02

Language Francais

Current On 13-Dec-2017 09:28:11

## 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"/>	Meat acc. to 2001/101/EC.
Alcool	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Declarations

2 kg e

## On Pack Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Sans gluten <sup>1</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 2	Sans lactose <sup>2</sup>	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 3	EVU logo, suitable for vegans	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 4	ODA*	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 5	ODZ**	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 6	.	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	.	
Claim 11	stable en liaison froide <sup>3</sup>	
Claim 12	.	
Claim 13	.	
Claim 14	.	
Claim 15	.	

### Claim 1 (note)

ODZ

### Claim 2 (note)

ODA

### Claim 3 (note)

VEG

### Claim 4 (note)

GF

### Claim 5 (note)

LTF

## Additional Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	sans gluten	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 2	Sans ingrédients contenant du lactose selon recette***	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 3	Sans ingrédients contenant du gluten selon recette***	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 4	Sans exhausteur de goût	<input checked="" type="checkbox"/>

# UFS Productspecification

Page 3 of 6

16-Feb-2018 15:28

Spec. / Rev. 66351044IS / 5

Description KN CS Binding Base 2 kg DACH BNF

Created By Silke Becker

Created On 15-Nov-2017 09:52:44

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 13-Dec-2017

Specification Type CON

Last Modified On 04-Dec-2017 15:10:02

Language Francais

Current On 13-Dec-2017 09:28:11

## Additional Claims [Continued]

Propriété	Description	Note
Claim 5	sans arôme	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 6	sans colorant artificiel	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 7	sans conservateur	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 8	.	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 9	.	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 10	.	<input checked="" type="checkbox"/>
Claim 11	vegan	<input checked="" type="checkbox"/>

### Claim 1 (note)

VEG

### Claim 2 (note)

OKLZ

### Claim 3 (note)

OKGZ

### Claim 4 (note)

OOMR

### Claim 5 (note)

OOAR

### Claim 6 (note)

OOFA

### Claim 7 (note)

OOKO

### Claim 8 (note)

OOFR

### Claim 9 (note)

OLVK

### Claim 10 (note)

ALK

### Claim 11 (note)

VGN

## Réclamations

\*o.d.A.: La recette ne contient aucun ingrédient à potentiel allergène soumis à une obligation de déclaration conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II) et à l'ordonnance suisse sur l'information sur les denrées alimentaires (annexe 6, OIDA).

\*\*o.d.Z.: Sans additifs tels qu'exhausteurs de goût, colorants, conservateurs, composés sulfités, antioxydants et édulcorants avec effet dans le produit fini préparé, autrement dit sans aucune obligation de déclaration dans les cartes et menus en Allemagne.

<sup>2</sup>sans lactose: teneur en lactose inférieure à 0,01g par 100ml de produit préparé

BOP

<sup>4</sup>bain marie stable

<sup>5</sup>stable à la congélation -18°C

<sup>6</sup>stable à la pasteurisation

## Instructions

# UFS Productspecification

Page 4 of 6

16-Feb-2018 15:28

Spec. / Rev. 66351044IS / 5

Description KN CS Binding Base 2 kg DACH BNF

Created By Silke Becker

Created On 15-Nov-2017 09:52:44

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 13-Dec-2017

Specification Type CON

Last Modified On 04-Dec-2017 15:10:02

Language Francais

Current On 13-Dec-2017 09:28:11

## Instructions for Use

Préparation à froid pour une utilisation ultérieure:

Délayer le produit dans le liquide et mélanger avec un batteur électrique. Vous obtenez le liant au bout de deux minutes. Conserver en dessous de 3 °C et utiliser dans les 72 h.

Préparation pour une utilisation immédiate:

Mélanger le produit à l'aide d'un fouet dans le liquide froid ou chaud (max. 5 L). Pour de plus grandes quantités de produit, délayer avec un peu de liquide et mélanger le reste avec le mélange. Porter à ébullition.

## Storage Instructions

A conserver au sec et à température ambiante.

## Safety Instructions

.

## Disposal Instructions

.

## Recipe Instructions

### Recipe Instruction

Dosage recommandé:

Quantité pour produit pour soupe 15 g/L

Quantité pour produit pour sauce 40 - 50 g/L

Quantité pour produit pour vinaigrette 20 g/L

## Information nutritionnelle

### Information nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit déshydraté

## On Pack Nutrition Information [As Sold]

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1617		
Energie	kcal	kcal	382		
Protéines		g	0,5		
Glucides		g	84		
Glucides dont	Sucres	g	1,4		
Lipides		g	4,1		
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	0,5		
Fibres	Alimentaires	g	4		
Sel	exprimé en NaCl	g	0,09		

### 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	100 ml

# UFS Productspecification

Page 5 of 6

16-Feb-2018 15:28

Spec. / Rev. 66351044IS / 5

Description KN CS Binding Base 2 kg DACH BNF

Created By Silke Becker

Created On 15-Nov-2017 09:52:44

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 13-Dec-2017

Specification Type CON

Last Modified On 04-Dec-2017 15:10:02

Language Francais

Current On 13-Dec-2017 09:28:11

## On Pack Nutr Data 1

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Energie	kJ	kJ	77	81	81
Energie	kcal	kcal	18	19	19
Protéines		g	<0,5	<0,5	<0,5
Glucides		g	4	4,2	4,2
Glucides dont	Sucres	g	<0,5	<0,5	<0,5
Lipides		g	<0,5	<0,5	<0,5
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	<0,1	<0,1	<0,1
Fibres	Alimentaires	g	<0,5	<0,5	<0,5
Sel	exprimé en NaCl	g	<0,01	<0,01	<0,01

## On Pack Nutr Data 2

Nutrients	Attribut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	<1	GDA
Energie	kcal	2000	<1	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	<1	GDA
Sel	exprimé en NaCl	6	<1	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 Deutschland GmbH  
Knorrstraße 1 • 74074 Heilbronn  
0800/8 32 46 36 (gebührenfrei)  
serviceteam@unileverfoodsolutions.de

Unilever Austria GmbH  
Stella-Klein-Löw-Weg 13 • 1023 Wien  
Info Tel.: 01/6 05 35-230  
contact.foodsolutions@unilever.com

Unilever Schweiz GmbH  
Bahnhofstrasse 19 • 8240 Thayngen  
Tel. 052 645 60 18

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

Food Solutions chez Unilever France  
20 rue des Deux Gares  
92842 Rueil-Malmaison Cedex

## Information locale

# UFS Productspecification

Page 6 of 6

16-Feb-2018 15:28

**Spec. / Rev.** 66351044IS / 5

**Description** KN CS Binding Base 2 kg DACH BNF

**Created By** Silke Becker

**Created On** 15-Nov-2017 09:52:44

**Status** CURRENT

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

**Last Modified By** Monique van Rumph

**Planned Eff.** 13-Dec-2017

**Specification Type** CON

**Last Modified On** 04-Dec-2017 15:10:02

**Language** Francais

**Current On** 13-Dec-2017 09:28:11

MRDR: 18672801

EAN: 8711200867288