



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000083812/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 29, 2023

Basic Data

General Information

| | |
|---------------|--------------|
| Valid From | Sep 29, 2023 |
| Valid To | Dec 31, 9999 |
| Created On | Aug 7, 2023 |
| Created By | JETTEUR_C |
| Changed On | Sep 6, 2023 |
| Changed By | SAP_WFRT |
| Brand Name | KNORR |
| HOS | 710034105598 |
| Change Number | 300006348788 |

CU Product Information Record Description

| Language | Description |
|-----------|--|
| Dutch | Knorr Professional Maccheroni Cookstable 4x3kg <UFS> |
| Dutch_BE | Knorr Professional Maccheroni Cookstable 4x3kg <UFS> |
| English | 3PM Knorr Durum Semol. Maccheroni cst. 4x3kg |
| French_BE | Knorr Professional Maccheroni Cookstable 4x3kg <UFS> |
| German | Knorr Professional Maccheroni Cookstable 4x3kg <UFS> |

Target Location

| Validity Area | Language |
|---------------|----------|
| Belgium | French |



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000083812/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 29, 2023

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000206957/000/002

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Feb 10, 2023

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

| Language | Product Name |
|------------|--------------------------------------|
| English | 3PM Maccheroni cookstable DWIN (CUC) |
| English_EU | CoM IT |

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Legal Denominator : Pâtes alimentaires stables à la cuisson

Ingredient List:

Ingrédients: semoule de **BLÉ** dur, blanc d'**ŒUF** (11%). Peut contenir: **MOUTARDE**.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Measures :

| Measure Type | Value | UOM | UOM Description |
|--------------|-------|-----|-----------------|
| Poids net | 12 | kg | kilogrammes |

Statements:

| Purpose | Description |
|----------------|---|
| SYMBOLS/LOGOS | FOP: produced in Italy ¹ prodotto in Italia ¹ |
| PRODUCT ORIGIN | BOP: ¹ Produit en Italie |
| SYMBOLS/LOGOS | 11 min |
| SYMBOLS/LOGOS | 12 kg |
| SYMBOLS/LOGOS | bain-marie stable |
| STORAGE | À conserver au sec et à température ambiante. |



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000083812/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 29, 2023

| Purpose | Description |
|--------------------|---|
| SHELF LIFE | On BOX: À consommer de préférence avant fin : voir la boîte en carton. |
| SHELF LIFE | On POUCH: À consommer de préférence avant fin : |
| OTHER | On BOX: 12 kg (4 x 3 kg e) |
| OTHER | On POUCH: 3 kg e |
| SYMBOLS/LOGOS | Please recycle |
| PREP. INSTRUCTIONS | Préparation Traditionnelle : Verser les pâtes dans un grand volume d'eau bouillante. Porter à ébullition et laisser bouillir les pâtes pendant 11 minutes ou jusqu'à ce qu'elles soient al dente. Remuer régulièrement. Egoutter les pâtes et servir. Double cuisson : Cuire les pâtes pendant 8 minutes dans de l'eau (1kg de pâtes dans 10l d'eau). Egoutter les pâtes, les rincer à l'eau froide et les mélanger avec 20g d'huile. Conserver au réfrigérateur pendant 2h minimum. Réchauffer les pâtes 40 secondes dans de l'eau bouillante ou 2 minutes au combisteamer à 100°C. |
| NUTRITION | Valeurs nutritionnelles pour 100 g de pâtes sèches |
| NON ARTWORK CLAIMS | Sans lactose |

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

| Nutriments | Pour 100 g |
|----------------------------|------------|
| Énergie | 1500 kJ |
| Énergie | 359 kcal |
| Matières grasses | 1,5 g |
| - dont acides gras saturés | 0,3 g |
| Glucides | 73 g |
| - dont sucres | 3,0 g |
| Fibres | 2,5 g |
| Protéines | 11 g |
| Sel | 0,08 g |

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

| Nutriments | Pour 100 g | Pour 156 g | Apports de référence (AR) 156 g |
|----------------------------|------------|------------|---------------------------------|
| Énergie | 577 kJ | 900 kJ | 11 % |
| Énergie | 138 kcal | 215 kcal | 11 % |
| Matières grasses | 0,6 g | 0,9 g | 1 % |
| - dont acides gras saturés | 0,1 g | 0,2 g | < 1 % |
| Glucides | 28 g | 44 g | 17 % |
| - dont sucres | 1,2 g | 1,8 g | 2 % |



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000083812/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 29, 2023

| | | | |
|-----------|--------|--------|-------|
| Fibres | 1,0 g | 1,5 g | |
| Protéines | 4,2 g | 6,6 g | 13 % |
| Sel | 0,03 g | 0,05 g | < 1 % |

Pour - 100 g (As Sold)

Statements :

Produit tel que vendu

Pour - 100 g (As Prepared)

Statements :

Produit préparé selon les instructions de préparation

Pour - 156 g (As Prepared)

Statements :

Produit préparé selon les instructions de préparation

Portion

Apports de référence (AR) - 156 g (As Prepared)

Statements :

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

End of CUC Product Information Record 200000206957/000/002



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000083812/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 29, 2023

Combination pack data

Product Name

| Language | Product Name |
|----------|--------------------------------------|
| English | 3PM Maccheroni cookstable DWIN (CUC) |