



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000081168/002

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 31, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Jan 31, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Aug 14, 2023
Created By	JETTEUR_C
Changed On	Jan 30, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710034104388
Change Number	300006357266

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Penne Rigate Cookstable 4x3kg <UFS>
Dutch_BE	Knorr Professional Penne Rigate Cookstable 4x3kg <UFS>
English	3PM Knorr Durum Semol.Pasta Penne cst 4x
French_BE	Knorr Professional Penne Rigate Cookstable 4x3kg <UFS>
German_DACH	Knorr Professional Penne Rigate Cookstable 3kg FS

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000081168/002

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 31, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000207075/000/002

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Apr 5, 2023

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	Pasta Penne Rigate cookstable DWIN (CUC) FS
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	3	kg	kilogrammes e

Statements:

Purpose	Description
STORAGE	À conserver au sec et à température ambiante.
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.



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000081168/002

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 31, 2024

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	FOP: produced in Italy ¹ prodotto in Italia ¹
PRODUCT ORIGIN	BOP: ¹ Produit en Italie
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles pour 100 g de pâtes sèches
SYMBOLS/LOGOS	11 min
SYMBOLS/LOGOS	12 kg
SYMBOLS/LOGOS	bain-marie stable
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
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

Pour - 100 g (As Sold)

Statements :

Produit tel que vendu

End of CUC Product Information Record 200000207075/000/002



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000081168/002

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 31, 2024

Combination pack data

Product Name

Language	Product Name
English	Pasta Penne Rigate cookstable DWIN (CUC)