



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record** : 720000071688/000

**Status** : Released PL

**Authorization Group** : R&D CATEGORY SAVOURY

**Planned effective date** : Sep 25, 2020

## Basic Data

### General Information

Valid From	Sep 25, 2020
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Jun 3, 2020
Created By	RUPP_T
Changed On	Jul 29, 2020
Changed By	JETTEUR_C
Brand Name	KNORR
HOS	710033001528
Change Number	300003852382

### CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Bretonse Vissoep 1,1 kg UFS
Dutch_BE	Knorr Professional Bretonse Vissoep 1,1 kg UFS
English	CU Knorr Sup. creamy fish 1.1 kg
French	Knorr Professional Soupe de Poisson à la Bretonne 1,1 kg UFS

### Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000071688/000

**Status :** Released PL

**Authorization Group :** R&D CATEGORY SAVOURY

**Planned effective date :** Sep 25, 2020

## CUC Product Information Record Data

### CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000131436/000/000

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Jun 3, 2020

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

### Ingredient and Allergens/Diet Declarations

**Target Location/Language :** FOODS:BE/French

**Legal Denominator :** Soupe de Poisson à la Bretonne déshydratée

#### Ingredient List:

Ingrédients: Amidon modifié de maïs, maltodextrine, roux (12%) (farine de BLÉ, graisse de palme), extrait de levure, sel, LACTOSÉRUM, purée de tomates<sup>1</sup> (4,5%), CREVETTE (4%), huile d'olive vierge extra, graisse de palme, sucre, LACTOSE, oignon<sup>1</sup> (2,7%), épices (ail<sup>1</sup>, poivre, poivre de Cayenne, curcuma), arômes (dont BLÉ, ORGE), CABILLAUD (1,3%), jus de citron, aromates (laurier, persil<sup>1</sup>), amidon de pois. Peut contenir: céleri, oeuf, mollusques, moutarde, soja.

<sup>1</sup>Ingrédients issus de l'agriculture durable.

### Additional Declarations

**Target Location/Language :** FOODS:BE/French

#### Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Poids net	1, 1	kg	kilogrammes
"Portions/Doses/"	44	no.	Numéro
Volume par portion	250	ml	Millilitres

#### All Statements:

Purpose	Description
INGREDIENT LIST	Sans exhausteur de goût
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
SYMBOLS/LOGOS	Green dot
INGREDIENT LIST	Sans colorant artificiel
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles Pour 100 g de produit déshydraté Pour 100 ml de potage
OTHER	1,1 kg e
OTHER	Suggestion de présentation
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin:
STORAGE	À conserver au sec et à température ambiante.
SYMBOLS/LOGOS	11 litres



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000071688/000

**Status :** Released PL

**Authorization Group :** R&D CATEGORY SAVOURY

**Planned effective date :** Sep 25, 2020

Purpose	Description
USE INSTRUCTIONS	Stable au bain-marie
USE INSTRUCTIONS	À l'eau bouillante
USE INSTRUCTIONS	Préparation - Portez l'eau à ébullition. - Baissez le feu et incorporez la quantité nécessaire de potage en remuant à l'aide d'un fouet. - Laisser mijoter pendant 5 min. et votre potage est prêt.
USE INSTRUCTIONS	DOSAGE poudre eau potage 100 g + 1 L = 4 x 250 ml 500 g + 5 L = 20 x 250 ml 1,1 kg + 11 L = 44 x 250 ml
INGREDIENT LIST	Liaison au roux

## Nutrient Declarations

**Target Location/Language:** FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutriments	Pour 100 g (EU) [1]
Énergie	1.622 kJ
Energie	388 kcal
Matières grasses	11 g
- dont acides gras saturés	5,6 g
Glucides	57 g
- dont sucres	14 g
Fibres	1,7 g
Protéines	13 g
Sel	7,3 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Nutriments	Pour 100 g (EU) [2]	Pour 110 g [ 100 ml ] (EU) [3]	Pour 275 g [ 250 ml ] (EU) [4]	Apports de référence (AR) 275 g [ 250 ml ] (EU) [5]
Énergie	147 kJ	162 kJ	405 kJ	5 %
Énergie	35 kcal	39 kcal	97 kcal	5 %
Matières grasses	1,0 g	1,1 g	2,9 g	4 %
- dont acides gras saturés	0,5 g	0,6 g	1,4 g	7 %
Glucides	5,2 g	5,7 g	14 g	5 %
- dont sucres	1,3 g	1,4 g	3,5 g	4 %
Fibres	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	1,2 g	1,3 g	3,2 g	6 %



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000071688/000

**Status :** Released PL

**Authorization Group :** R&D CATEGORY SAVOURY

**Planned effective date :** Sep 25, 2020

Sel	0,67 g	0,74 g	1,9 g	32 %
-----	--------	--------	-------	------

## Pour-100 g (As Sold)

### Statements :

[1] Produit tel que vendu

## Pour-100 g (As Prepared)

### Statements :

[2] Produit préparé selon les instructions de préparation

## Pour-110 g (As Prepared)

### Statements :

[3] Produit préparé selon les instructions de préparation

## Pour-275 g (As Prepared)

### Statements :

[4] Portion

## Apports de référence (AR)-275 g (As Prepared)

### Statements :

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

**End of CUC Product Information Record 200000131436/000/000**