



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Jul 6, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Aug 17, 2023
Created By	JETTEUR_C
Changed On	Jul 4, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067271261
Change Number	300006361537

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Textuur Gelei 1kg <UFS>
Dutch_BE	Knorr Textuur Gelei 1kg <UFS>
English	CU KNORR TEXTURE BASEFJELLY 6X1KG BOX
French	Knorr Texture Gélatine 1 kg <UFS>
French_BE	Knorr Texture Gélatine 1 kg <UFS>
German	Knorr Textur Gelatine 1 kg <UFS>

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	Dutch



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000097315/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Nov 1, 2022

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	SF Base Gelatine 06 FS
English_EU	CoM: FR

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Legal Denominator : Basis voor gelei bereidingen

Ingredient List:

Ingrediënten: glucosestroop, rundergelatine 25%, anti-schuimmiddel (mono- en diglyceriden van vetzuren). Kan gerst, tarwe, ei, hazelnoot, amandel, melk en soja bevatten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	1	kg	kg e

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde: zie boven.
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren. Na openen de zak goed sluiten ter bescherming tegen vocht. Bewaar bereide producten in de koelkast. Zo snel mogelijk na bereiding consumeren.



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

Purpose	Description
OTHER	WIJZIG DE DOSERING VAN DE TEXTUUR NAAR DE GEWENSTE CONSISTENTIE, VAN LICHT NAAR STERK. 50 g + 1 L vloeistof Moussetextuur 100 g + 1 L vloeistof Textuur voor fingerfood 150 g + 1 L vloeistof Geleitextuur
OTHER	10 g = 1 GELATINEBLAD DIRECT OPLOSBAAR. VERWARMEN OF WEKEN IS NIET NODIG VOOR GEBRUIK.
USE INSTRUCTIONS	BRUIKBAAR WARM OF KOUD
OTHER	NEUTRALE SMAAK TRANSPARANT
NUTRITION	Voedingswaarden per 100 g* *product zoals verkocht
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van smaakversterkers Vrij van kunstmatige kleurstoffen Vrij van conserveermiddelen
PREP. INSTRUCTIONS	BEREIDINGSWIJZE 1. Voeg het product direct toe aan de bereiding. 2. Mix met een geschikt elektrisch apparaat (mixer, blender...) tot het product opgelost is. Handmixern is mogelijk als de ingrediënten op kamertemperatuur zijn. 3. Afkoelen tot de juiste gelering. De duur is afhankelijk van de hoeveelheid. Voor bereidingen die rijk zijn aan vet, is het gebruik van een mixer of warm gebruik aanbevolen.

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Voedingsstoffen	Per 100 g
Energie	1605 kJ
Energie Kcal	379 kcal
Vetten	< 0,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g
Koolhydraten	71 g
waarvan suikers	9,7 g
Vezels	< 0,5 g
Eiwitten	23 g
Zout	0,19 g

Per - 100 g (As Sold)

Statements :
Product zoals verkocht



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

End of CUC Product Information Record

200000097315/000/001



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Jul 6, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Aug 17, 2023
Created By	JETTEUR_C
Changed On	Jul 4, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067271261
Change Number	300006361537

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Textuur Gelei 1kg <UFS>
Dutch_BE	Knorr Textuur Gelei 1kg <UFS>
English	CU KNORR TEXTURE BASEFJELLY 6X1KG BOX
French	Knorr Texture Gélatine 1 kg <UFS>
French_BE	Knorr Texture Gélatine 1 kg <UFS>
German	Knorr Textur Gelatine 1 kg <UFS>

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000097315/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Nov 1, 2022

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	SF Base Gelatine 06 FS
English_EU	CoM: FR

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Legal Denominator : Base pour préparations gélifiées

Ingredient List:

Ingrédients : sirop de glucose, gélatine de bœuf 25%, antimoussants (mono et diglycérides d'acides gras). Peut contenir : orge, blé, œuf, noisette, amande, lait et soja.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Poids net	1	kg	kilogrammes e

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
NON ARTWORK CLAIMS	Sans exhausteur de goût Sans conservateur Sans colorant artificiel
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin : voir ci-dessus.



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

Purpose	Description
STORAGE	À conserver au sec et à température ambiante. Bien refermer le sachet après utilisation pour protéger le produit de l'humidité. Conserver les produits préparés au réfrigérateur. Les consommer dès que possible.
USE INSTRUCTIONS	UTILISABLE À CHAUD OU À FROID
OTHER	GOÛT NEUTRE TRANSPARENT
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles Pour 100 g* *de produit tel que vendu Énergie Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Fibres Protéines Sel
OTHER	10 g = 1 FEUILLE DE GÉLATINE DISSOLUTION INSTANTANÉE. PAS BESOIN DE CHAUFFER OU DE FAIRE TREMPER AVANT UTILISATION.
OTHER	ADAPTER LE DOSAGE DE TEXTURE POUR OBTENIR LA CONSISTANCE SOUHAITÉE, DE LÉGÈRE À FERME. 50 g + 1 L DE LIQUIDE Texture mousse 100 g + 1 L DE LIQUIDE Texture manger mains 150 g + 1 L DE LIQUIDE Texture gélifiée

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Énergie	1605 kJ
Énergie	379 kcal
Matières grasses	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	71 g
- dont sucres	9,7 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	23 g
Sel	0,19 g

Pour - 100 g (As Sold)

Statements :

Produit tel que vendu



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

End of CUC Product Information Record

200000097315/000/001



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Jul 6, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Aug 17, 2023
Created By	JETTEUR_C
Changed On	Jul 4, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067271261
Change Number	300006361537

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Textuur Gelei 1kg <UFS>
Dutch_BE	Knorr Textuur Gelei 1kg <UFS>
English	CU KNORR TEXTURE BASEFJELLY 6X1KG BOX
French	Knorr Texture Gélatine 1 kg <UFS>
French_BE	Knorr Texture Gélatine 1 kg <UFS>
German	Knorr Textur Gelatine 1 kg <UFS>

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	German_DACH



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000097315/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Nov 1, 2022

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	SF Base Gelatine 06 FS
English_EU	CoM: FR

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/German_DACH

Legal Denominator : Basis für Gelatine-Rezepte

Ingredient List:

Zutaten: Glukosesirup, Rindergelatine 25%, Antischaummittel (Mono- und Diglyceride von Speisefettsäuren). Kann Gerste, Weizen, Ei, Haselnuss, Mandel, Milch und Soja enthalten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/German_DACH

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	1	kg	Kilogramm e

Statements:

Purpose	Description
PREP. INSTRUCTIONS	ZUBEREITUNG 1. Geben Sie das Produkt direkt in die Zubereitung. 2. Mixen Sie mit einem geeigneten elektrischen Gerät (Mixer, Pürierstab usw.), bis das Produkt aufgelöst ist. Das Mischen von Hand ist möglich, wenn die Zutaten Zimmertemperatur haben. 3. Abkühlen bis zur korrekten Gelierung. Die Dauer hängt von der Menge ab. Bei fettreichen Zubereitungen wird die Verwendung eines Mixers oder die warme Verwendung empfohlen.
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

Purpose	Description
SHELF LIFE	Mindestens haltbar bis Ende: siehe oben.
STORAGE	Trocken und vor Wärme geschützt lagern. Beutel nach dem Öffnen zum Schutz vor Feuchtigkeit fest verschließen. Zubereitete Produkte im Kühlschrank aufbewahren. Nach Zubereitung so schnell wie möglich verzehren.
USE INSTRUCTIONS	HEIß ODER KALT VERWENDBAR
OTHER	NEUTRALES AROMA TRANSPARENT
NUTRITION	Nährwerte Pro 100 g* *des Produkts wie verkauft
OTHER	10 g = 1 BLATT GELATINE SOFORT LÖSLICH. NICHT BENÖTIGT ZU ERWÄRMEN ODER EINWEICHEN VOR GEBRAUCH.
OTHER	ÄNDERN SIE DIE TEXTUR DOSIERUNG AUF DIE GEWÜNSCHTE KONSISTENZ, VON LEICHT BIS STARK. ☒ 50 g + 1 L Flüssigkeit Mousse-Textur 100 g + 1 L Flüssigkeit Textur für Fingerfood 150 g +1 L Flüssigkeit Gelee-Textur
NON ARTWORK CLAIMS	Ohne Konservierungsstoffe
NON ARTWORK CLAIMS	Ohne Geschmacksverstärker
NON ARTWORK CLAIMS	Ohne künstliche Farbstoffe

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/German_DACH

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nährwertinformation	Pro 100 g
Energie	1605 kJ
Energie	379 kcal
Fett	< 0,5 g
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g
Kohlenhydrate	71 g
davon Zucker	9,7 g
Ballaststoffe	< 0,5 g
Eiweiß	23 g
Salz	0,19 g

Pro - 100 g (As Sold)

Statements :
Produkt wie verkauft



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000016923/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 6, 2024

End of CUC Product Information Record **200000097315/000/001**