



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000077734/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 23, 2025

Basic Data

General Information

Valid From	Sep 23, 2025
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Oct 25, 2024
Created By	SILVIA_M
Changed On	Sep 22, 2025
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067354536
Change Number	300007982870
GTIN	8714100869338

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Witte Crème soep en saus - koude & warme bereiding 2x3kg <UFS>
Dutch_BE	Knorr Professional Witte Crème soep en saus - koude & warme bereiding 2x3kg <UFS>
English	KN GF DES BASE CR WHITE 2X3KG BAG CU
French_BE	Knorr Professional Crème blanche pour Velouté et Sauce - préparation à froid et à chaud 2x3kg <UFS>
German_DACH	Knorr Professional Weisse Creme Suppe und Sauce - kalt- & warmquellend 2x3kg <UFS>

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	Dutch



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000077734/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 23, 2025

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000140197/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Oct 25, 2024

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	DBS Base White Sauce 2915 CS GF FS
English_EU	CoM RO

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Legal Denominator : Witte Crème soep en saus poeder - koude & warme bereiding

Ingredient List:

Ingrediënten: gemodificeerd zetmeel, maltodextrine, palmvet, magere **MELK**, zout, zonnebloemolie, glucosestroop, verdikkingsmiddelen (xanthaangom, natriumalginaat), **MELKEIWITTEN**, stabilisatoren (E450, E516, E339), gistextract, geroosterde ui, karamelstroop, kurkuma.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	3	kg	kg e

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	EVU logo, suitable for vegetarians
PREP. INSTRUCTIONS	BEREIDING Koude bereiding: roer het product met een garde in koud water en meng met een elektrische mixer totdat het poeder volledig is opgelost. Instant bereiding: roer het product met een garde of elektrische mixer door koud of warm water (60°C) totdat het poeder volledig is opgelost en breng aan de kook. Volg goede productiepraktijken voor opslag en gebruik.



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000077734/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 23, 2025

Purpose	Description
OTHER	DOSERING SOEP Product 65 g 3 kg 6 kg Water 1 L 46 L 92 L SAUS Product 80 g 3 kg 6 kg Water 1 L 37,5 L 75 L
OTHER	<bag label> 3 kg € <box label> 2 x 3 kg €
SYMBOLS/LOGOS	<box> Please recycle
SYMBOLS/LOGOS	¹ glutenvrij
SYMBOLS/LOGOS	² geschikt voor Cook & Chill
SYMBOLS/LOGOS	³ Bain-Marie stabiel
SYMBOLS/LOGOS	⁴ Cook & Freeze stabiel -18°C
SYMBOLS/LOGOS	⁵ Pasteurisatie stabiel
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van conserveermiddelen, vrij van kunstmatige kleurstoffen, vrij van smaakversterkers.

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Voedingswaarden	per 100 g poeder
Energie	1801 kJ
Energie Kcal	430 kcal
Vetten	18 g
waarvan verzadigde vetzuren	9,2 g
Koolhydraten	62 g
waarvan suikers	5,5 g
Vezels	1,7 g
Eiwitten	4,6 g
Zout	8,0 g

End of CUC Product Information Record 200000140197/000/001



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000077734/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 23, 2025

Basic Data

General Information

Valid From	Sep 23, 2025
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Oct 25, 2024
Created By	SILVIA_M
Changed On	Sep 22, 2025
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067354536
Change Number	300007982870
GTIN	8714100869338

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Witte Crème soep en saus - koude & warme bereiding 2x3kg <UFS>
Dutch_BE	Knorr Professional Witte Crème soep en saus - koude & warme bereiding 2x3kg <UFS>
English	KN GF DES BASE CR WHITE 2X3KG BAG CU
French_BE	Knorr Professional Crème blanche pour Velouté et Sauce - préparation à froid et à chaud 2x3kg <UFS>
German_DACH	Knorr Professional Weisse Creme Suppe und Sauce - kalt- & warmquellend 2x3kg <UFS>

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000077734/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 23, 2025

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000140197/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Oct 25, 2024

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	DBS Base White Sauce 2915 CS GF FS
English_EU	CoM RO

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Legal Denominator : Crème blanche pour velouté et sauce déshydratée - préparation à froid et à chaud

Ingredient List:

Ingrédients: amidon modifié, maltodextrine, graisse de palme, **LAIT** écrémé, sel, huile de tournesol, sirop de glucose, épaississants (gomme xanthane, alginate de sodium), protéines de **LAIT**, stabilisants (E450, E516, E339), extrait de levure, oignons rissolés, sirop de caramel, curcuma.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Poids net	3	kg	kilogrammes e

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	EVU logo, suitable for vegetarians
PREP. INSTRUCTIONS	PRÉPARATION Préparation à froid : délayer le produit dans l'eau froide à l'aide d'un fouet ou mélanger au batteur électrique jusqu'à dissolution complète du produit. Préparation pour une utilisation immédiate : mélanger le produit à l'aide d'un fouet ou d'un batteur électrique dans l'eau froide ou chaude (60°C) jusqu'à dissolution complète du produit et porter à ébullition. Suivez les consignes de sécurité alimentaire pour le stockage et la régénération.



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000077734/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 23, 2025

Purpose	Description
OTHER	DOSAGE VELOUTÉ Produit 65 g 3 kg 6 kg Eau 1 L 46 L 92 L SAUCE Produit 80 g 3 kg 6 kg Eau 1 L 37,5 L 75 L
OTHER	<bag label> 3 kg ☺ <box label> 2 x 3 kg ☺
SYMBOLS/LOGOS	<box> Please recycle
SYMBOLS/LOGOS	¹ sans gluten
SYMBOLS/LOGOS	² stable en liaison froide
SYMBOLS/LOGOS	³ Bain-Marie stable
SYMBOLS/LOGOS	⁴ stable à la congélation à -18°C
SYMBOLS/LOGOS	⁵ stable à la pasteurisation
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin :
STORAGE	À conserver au sec et à température ambiante.
NON ARTWORK CLAIMS	Sans conservateur, sans colorant artificiel, sans exhausteur de goût.

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Valeurs nutritionnelles	pour 100 g de produit déshydraté
Énergie	1801 kJ
Énergie	430 kcal
Matières grasses	18 g
- dont acides gras saturés	9,2 g
Glucides	62 g
- dont sucres	5,5 g
Fibres	1,7 g
Protéines	4,6 g
Sel	8,0 g

End of CUC Product Information Record 200000140197/000/001



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000077734/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 23, 2025

Basic Data

General Information

Valid From	Sep 23, 2025
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Oct 25, 2024
Created By	SILVIA_M
Changed On	Sep 22, 2025
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067354536
Change Number	300007982870
GTIN	8714100869338

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Witte Crème soep en saus - koude & warme bereiding 2x3kg <UFS>
Dutch_BE	Knorr Professional Witte Crème soep en saus - koude & warme bereiding 2x3kg <UFS>
English	KN GF DES BASE CR WHITE 2X3KG BAG CU
French_BE	Knorr Professional Crème blanche pour Velouté et Sauce - préparation à froid et à chaud 2x3kg <UFS>
German_DACH	Knorr Professional Weisse Creme Suppe und Sauce - kalt- & warmquellend 2x3kg <UFS>

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	German_DACH



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000077734/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 23, 2025

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000140197/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Oct 25, 2024

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	DBS Base White Sauce 2915 CS GF FS
English_EU	CoM RO

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/German_DACH

Legal Denominator : Weisse Creme Suppe und Sauce Pulver - kalt- & warmquellend

Ingredient List:

Zutaten: modifizierte Stärke, Maltodextrin, Palmöl, **MAGERMILCH**, Speisesalz, Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Verdickungsmittel (Xanthan, Natriumalginat), **MILCHEIWEISS**, Stabilisatoren (E450, E516, E339), Hefeextrakt, Röstzwiebel, Karamellzuckersirup, Kurkuma.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/German_DACH

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	3	kg	Kilogramm e

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	EVU Logo, vegetarisch
PREP. INSTRUCTIONS	ZUBEREITUNG Kalte Zubereitung: Produkt mit dem Schneebesen in kaltes Wasser einrühren und mit dem elektrischen Mixstab aufmixen bis das Pulver vollständig gelöst ist. Instant Zubereitung: Produkt mit dem Schneebesen oder Mixstab in kaltes oder warmes Wasser (60°C) einrühren bis das Pulver vollständig gelöst ist und zum Kochen bringen. Beachten Sie die gute Herstellungspraxis bei der Lagerung und Regeneration.



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000077734/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Sep 23, 2025

Purpose	Description
OTHER	DOSIERUNG SUPPE Produkt 65 g 3 kg 6 kg Wasser 1 L 46 L 92 L SAUCE Produkt 80 g 3 kg 6 kg Wasser 1 L 37,5 L 75 L
OTHER	<bag label> 3 kg e <box label> 2 x 3 kg e
SYMBOLS/LOGOS	<box> Please recycle
SYMBOLS/LOGOS	¹ glutenfrei
SYMBOLS/LOGOS	² cook and chill stabil
SYMBOLS/LOGOS	³ Bain-Marie stabil
SYMBOLS/LOGOS	⁴ cook and freeze stabil -18°C
SYMBOLS/LOGOS	⁵ Pasteurisation stabil
SHELF LIFE	Mindestens haltbar bis Ende:
STORAGE	Trocken und vor Wärme geschützt lagern.
NON ARTWORK CLAIMS	Ohne Konservierungsstoffe, ohne künstliche Farbstoffe, ohne geschmacksverstärkende Zusatzstoffe.

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/German_DACH

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nährwerte	pro 100 g Trockenprodukt
Energie	1801 kJ
Energie	430 kcal
Fett	18 g
davon gesättigte Fettsäuren	9,2 g
Kohlenhydrate	62 g
davon Zucker	5,5 g
Ballaststoffe	1,7 g
Eiweiß	4,6 g
Salz	8,0 g

End of CUC Product Information Record 200000140197/000/001