

/ Rev. 66425740IS / 1

Description Knorr Prof Demi Glace 1L BNF

Created By Aga Dominiak

Created On 05-Oct-2018 14:28:59

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 05-Dec-2018

Specification Type CON

Last Modified On 05-Dec-2018 09:25:53

Language Francais

Current On 05-Dec-2018 09:27:19

## Information générale

### Description

Knorr Professional Demi-Glace 1L e

### Exemption Flags

<input type="checkbox"/>	Exempt from Artwork
<input type="checkbox"/>	Exempt from NEP Reporting

### Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Professional Demi-Glace

### Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Sauce demi-glace	

### Symbols/Logos

green dot logo

## Ingredient Declaration

### Ingredients Declaration

Ingrédients : Eau, tomate, vin rouge, arômes, amidon modifié de maïs, farine de BLÉ, oignon, graisse de palme, sucre, vin de Madère, colorant (caramel E150c), échalote, sirop de sucre caramélisé, épaississant (gomme xanthane), extrait de levure, arômes naturel, sel, aromates (laurier, thym). Peut contenir: lait, oeuf, céleri, soja, moutarde.

## Claims and Declarations

### Declarations

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Volume	1	l	e
Poids	1004	g	
Densité	1.04	g/cm³	

### Risk of Cross Contamination during Processing

Information captured in the following property groups relates to the total allergen status of a product i.e. allergens inherent in the underlying ingredient composition of the product in addition to those due to cross contamination during processing of the product and which impact on final product labelling

### Food Allergen / Food Intolerance

Propriété	Oui	No	Concentration	UOM	Comp of RM	Contam.	Commentaire
Froment de blé	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.
Crustacé	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mollusques	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Oeuf	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.
Fish / Fish products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Cacahuète	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graines de soja	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.
Milk / Dairy products	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.
Tout type de noix	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Graine de sésame	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfite ( => 10 mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.
Céleri	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.
Mustard/Mustard products	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.

# UFS Productspecification

Page 2 of 4

05-Dec-2018 09:27

Spec. / Rev. 66425740IS / 1

Description Knorr Prof Demi Glace 1L BNF

Created By Aga Dominiak

Created On 05-Oct-2018 14:28:59

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 05-Dec-2018

Specification Type CON

Last Modified On 05-Dec-2018 09:25:53

Language Francais

Current On 05-Dec-2018 09:27:19

## Food Allergen / Food Intolerance [Continued]

Propriété	Oui	No	Concentration	UOM	Comp of RM	Contam.	Commentaire
Lupin and products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Régime alimentaire

Propriété	Oui	No	Commentaire
Hal-al	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kasher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Végétalien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.
Végétarien	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.
Gluten Free	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	

## Absence garantie

Propriété	Oui	No	Commentaire
Irradiation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Viande	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.
Alcool	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	wine

## Declarations

.

## On Pack Claims

Propriété	Description	Note
Claim 9	Liquide	
Claim 10	1L	

## Réclamations

Prenez plaisir à créer vos sauces avec cette Demi-Glace au goût authentique et naturel.

Le Demi-Glace Knorr Professional

- Est préparée avec soin et savoir-faire.

- Vous offre l'intensité de saveur et la liaison brillante telle que vous l'auriez préparée vous-même.

## Instructions

### Instructions for Use

Pour créer en cuisine:

Knorr Professional Demi-Glace est une base culinaire à décliner selon vos recettes. Parfaite pour commencer ou délayer une sauce réduite, facile à utiliser à la casserole, au four, à la salamandre, au micro-ondes ou bien au bain-marie, Knorr Professional Demi-Glace convient également à l'assemblage à froid.

Agiter avant d'ouvrir.

### Storage Instructions

Conservation: Avant ouverture conserver dans un endroit frais et sec (11-20°C), à l'abri de la lumière et d'odeurs tenaces.

Après ouverture, conserver au frais la sauce restante et utiliser dans les 48 heures. La sauce non utilisée peut être surgelée dans un récipient adapté.

### Safety Instructions

.

### Disposal Instructions

.

## Information nutritionnelle

# UFS Productspecification

Page 3 of 4

05-Dec-2018 09:27

Spec. / Rev. 66425740IS / 1

Description Knorr Prof Demi Glace 1L BNF

Created By Aga Dominiak

Created On 05-Oct-2018 14:28:59

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 05-Dec-2018

Specification Type CON

Last Modified On 05-Dec-2018 09:25:53

Language Francais

Current On 05-Dec-2018 09:27:19

## Information nutritionnelle

Text on pack:

Valeurs nutritionnelles	Pour 100 ml	Par portion**	%* par portion**
-------------------------	-------------	---------------	------------------

Energie

Matières grasses

dont saturées

Glucides

dont sucres

Fibres

Protéines

Sel

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

\*\* 1 portion = 25ml (Cet emballage contient 40 portions).

## On Pack Nutrition Information [As Sold]

### On-Pack Nutrition Information as Sold

Propriété	Valeur
Serving Size	25 ml

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie		kJ	121	126	32
Energie		kcal	29	30	8
Protéines		g	1,4	1,4	0,4
Glucides		g	4,4	4,5	1,1
Glucides dont	Sucres	g	1,5	1,6	<0,5
Lipides		g	<0,5	<0,5	<0,5
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	<0,1	<0,1	<0,1
Fibres	Alimentaires	g	<0,5	<0,5	<0,5
Sel	exprimé en NaCl	g	0,98	1	0,25

Nutrients	Attribut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	<1	GDA
Energie	kcal	2000	<1	GDA
Protéines		50	1	GDA
Glucides		260	<1	GDA
Glucides dont	Sucres	90	<1	GDA
Lipides		70	<1	GDA
Lipides dont	Acides Gras Saturés	20	1	GDA
Sel	exprimé en NaCl	6	4	GDA

### Reference Intake

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

## On Pack Nutrition Information [As Prepared]

### Reference Intake

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

## Contact Details

# UFS Productspecification

Page 4 of 4

05-Dec-2018 09:27

**Spec. / Rev.** 66425740IS / 1

**Description** Knorr Prof Demi Glace 1L BNF

**Created By** Aga Dominiak

**Created On** 05-Oct-2018 14:28:59

**Status** CURRENT

**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

**Last Modified By** Monique van Rumph

**Planned Eff.** 05-Dec-2018

**Specification Type** CON

**Last Modified On** 05-Dec-2018 09:25:53

**Language** Francais

**Current On** 05-Dec-2018 09:27:19

## Company Contact Information

www.ufs.com

Food Solutions chez Unilever France  
20 rue des Deux Gares  
92842 Rueil-Malmaison Cedex  
Tel. 09 69 32 70 03 (appel non surtaxé)

Unilever Food Solutions  
Unilever Belgium  
Humaniteitslaan 292 Bld de l'Humanité  
B-1190 Brussels Tel. 0800/16121

## Information locale

MRDR: 67723384

EAN: 8718114713090