Unilever Food Solutions

Reviewed & confirmed by S. Castrop November 2022

UL Productspecification

18-Oct-2018 13:10

Spec. / Rev. 66355079IS / 3
Description KNORR Jus Veau Lié 1L, BENEFRA

Created By Monique van Rumph
Created On 01-Oct-2018 08:30:36
Status DEV
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Last Modified By Monique van Rumph
Planned Eff. 09-Jan-2019
Specification Type CON
Last Modified On 18-Oct-2018 13:09:39
Language Francais
Current On

Key Words

Key Word	Value
Customers / MSU	Unilever Belgium
Customers / MSU	Unilever France
Customers / MSU	Unilever Netherlands

Information générale

Description

Knorr Jus de Veau Lié 1L e

Exemption Flags

☐	Exempt from Artwork
☐	Exempt from NEP Reporting

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Jus de Veau Lié

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Préparation de jus pour viande de veau	

Symbols/Logos

green dot logo

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

Ingrédients: Eau, vin blanc, amidon modifié de maïs, fonds de veau concentré (1,6%) (extrait de veau, sel), arômes (dont LAIT, ORGE, BLÉ), fonds de viandes (0,8%) (poule, dinde, bœuf, eau, sel), extrait de levure, sel, jus de légumes concentré (0,3%) (tomate, carotte, ail, oignon, champignon, poireau, CÉLERI), légumes (0,2%) (oignon, poireau, CÉLERI, carotte), sirop de glucose, LACTOSE, huile de maïs, sucre, épices et aromates (ail, poivre blanc, laurier, thym).
Peut contenir: œuf, moutarde, soja.

Claims and Declarations

Declarations

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Volume per serving/portion	1	l	e
Densité	1.03	g/cm³	

Shelf Life

Propriété	Conditions	Valeur	UOM	Commentaire
Durée de vie totale	After Opening	2	Jour(s)	A consommer de préférence avant le:
Durée de vie totale	Ambient	12	Mois	voir face supérieure.

Product Origin

Propriété	Of Manufacture	Of Packing	Commentaire
Country	France		

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

UL Productspecification

Spec. / Rev. 66355079IS / 3
Description KNORR Jus Veau Lié 1L, BENEFRA

Created By Monique van Rumph
Created On 01-Oct-2018 08:30:36
Status DEV
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Last Modified By Monique van Rumph
Planned Eff. 09-Jan-2019
Specification Type CON
Last Modified On 18-Oct-2018 13:09:39
Language Francais
Current On

Declarations

.

On Pack Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	.	
Claim 10	1L	
Claim 11	Liquide	

Réclamations

Prenez plaisir à créer vos sauces avec ce Jus de Veau Lié au goût authentique et naturel. Le jus de Veau Lié Knorr Professional est élaboré à partir d'une viande de veau de qualité soigneusement sélectionnée, qui a mijoté avec les os durant 3 heures afin d'extraire un maximum de saveur. Préparé avec soin et savoir-faire, il vous offre l'intensité de saveur et la liaison légère d'un jus de veau lié tel que vous l'auriez préparé vous-même.

Instructions

Instructions for Use

Pour créer en cuisine:
KNORR Professional Fonds de Veau Lié est une base culinaire à décliner selon vos recettes. Parfait 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 Fonds de Veau Lié 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

Information nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles:
pour 100 ml
par portion**
%* par portion**

*% Apport de référence pour un adulte type (8400 kJ/2000 kcal).
** 1 portion = 25 ml (l'emballage contient 40 portions).

On Pack Nutrition Information [As Sold]

On-Pack Nutrition Information as Sold

Propriété	Valeur
Serving Size	100 ml

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	117	121	30

UL Productspecification

Spec. / Rev. 66355079IS / 3
Description KNORR Jus Veau Lié 1L, BENEFRA

Created By Monique van Rumph
Created On 01-Oct-2018 08:30:36
Status DEV
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Last Modified By Monique van Rumph
Planned Eff. 09-Jan-2019
Specification Type CON
Last Modified On 18-Oct-2018 13:09:39
Language Francais
Current On

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kcal	kcal	28	29	7
Protéines		g	1,9	2	0,5
Glucides		g	3,7	3,8	0,9
Glucides dont	Sucres	g	0,8	0,8	<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	0,94	0,97	0,24

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)

Spécifications Associées

Attached Specification(s)		
Specification	Rev.	Description
RDL-001450	5	FIC WSc-Asep Veal 01

Contact Details

Company Contact Information

www.ufs.com

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

Information locale

MRDR: 19118201