

/ Rev. 66326143IS / 5

Description Knorr Witte Wijn saus 1,05kg/BNL

Created By Monique van Rumph

Created On 13-Apr-2018 20:04:13

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 30-Aug-2018

Specification Type CON

Last Modified On 30-Aug-2018 15:58:57

Language Francais

Current On 30-Aug-2018 16:05:28

Information générale**Description**

Knorr Sauce Vin Blanc 1,05 kg e

Exemption Flags

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

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Knorr Sauce Vin Blanc

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Sauce Vin Blanc déshydratée	

Symbols/Logos

green dot logo

Ingredient Declaration**Ingredients Declaration**

Ingrédients: Maltodextrine, graisse de palme, LAIT écrémé, farine de BLÉ, amidon modifié de pomme de terre, sel, LACTOSE, extrait de levure, amidon de pomme de terre, arômes (dont LAIT), oignon, protéines de LAIT, extrait de vin blanc (0,9%), sucre, acidifiant (acide tartrique (L(+)-)), épices (poivre, ail), laurier. Peut contenir: oeuf, céleri, moutarde, soja.

Claims and Declarations**Declarations**

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Portions/Doses/Uses	87	No.	
Volume	7	l	
Volume per serving/portion	80	ml	
Poids	1050	g e	

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 checked="" type="checkbox"/>	<input 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"/>	

UFS Productspecification

Page 2 of 4

30-Aug-2018 16:08

Spec. / Rev. 66326143IS / 5

Description Knorr Witte Wijn saus 1,05kg/BNL

Created By Monique van Rumph

Created On 13-Apr-2018 20:04:13

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 30-Aug-2018

Specification Type CON

Last Modified On 30-Aug-2018 15:58:57

Language Francais

Current On 30-Aug-2018 16:05:28

Food Allergen / Food Intolerance [Continued]

Propriété	Oui	No	Concentration	UOM	Comp of RM	Contam.	Commentaire
Mustard/Mustard products	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
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"/>	
Lacto Vegetarian	<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"/>	Meat acc. to 2001/101/EC.
Alcool	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	by white wine extract

Declarations

.

On Pack Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Délicate note de vin	
Claim 2	Sans exhausteur de goût	
Claim 3	Sans colorant artificiel	
Claim 4	.	
Claim 5	.	
Claim 6	.	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	pour 7 litres	
Claim 11	5 min	
Claim 12	Préparation à chaud	
Claim 13	.	
Claim 14	.	
Claim 15	.	

Réclamations

Suggestion de présentation

Cette Sauce Vin Blanc KNORR est préparée avec une délicate note de vin et est:

- Sans exhausteur de goût
- Sans colorant artificiel

Et apporte donc un goût authentique à votre sauce.

Instructions

Instructions for Use

Préparation:

- (1) Porter la quantité d'eau et de crème indiquée à ébullition.
- (2) Baisser le feu et verser la poudre en remuant dans l'eau bouillante.
- (3) Laissez mijoter pendant 5 minutes en remuant régulièrement et votre sauce est prête.

UFS Productspecification

Page 3 of 4

30-Aug-2018 16:08

Spec. / Rev. 66326143IS / 5

Description Knorr Witte Wijn saus 1,05kg/BNL

Created By Monique van Rumph

Created On 13-Apr-2018 20:04:13

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 30-Aug-2018

Specification Type CON

Last Modified On 30-Aug-2018 15:58:57

Language Francais

Current On 30-Aug-2018 16:05:28

Storage Instructions

A conserver au sec et à température ambiante.

Safety Instructions

.

Disposal Instructions

.

Recipe Instructions

Recipe Instruction

DOSAGE

Rendement	1 L	3 L	7 L
Poudre	150 g	450 g	1,05 kg
Eau	0,8 L	2,4 L	5,6 L
Crème	0,2 L	0,6 L	1,4 L

Information nutritionnelle

Information nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles pour 100g de produit déshydraté pour 100 ml de sauce

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1740		
Energie	kcal	kcal	416		
Protéines		g	11		
Glucides		g	59		
Glucides dont	Sucres	g	14		
Lipides		g	14		
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	8,3		
Fibres	Alimentaires	g	0,7		
Sel	exprimé en NaCl	g	9,7		

Reference Intake

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

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

On-Pack Nutrition Information as Prepared

Propriété	Valeur
Serving Size	100 ml

On Pack Nutr Data 1

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Energie	kJ	kJ	438	505	505
Energie	kcal	kcal	105	121	121
Protéines		g	1,8	2,1	2,1
Glucides		g	8,2	9,5	9,5
Glucides dont	Sucres	g	2,4	3,8	3,8
Lipides		g	7,1	8,2	8,2
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	4,3	4,9	4,9
Fibres	Alimentaires	g	<0,5	<0,5	<0,5
Sel	exprimé en NaCl	g	1,3	1,5	1,5

UFS Productspecification

Page 4 of 4

30-Aug-2018 16:08

Spec. / Rev. 66326143IS / 5

Description Knorr Witte Wijn saus 1,05kg/BNL

Created By Monique van Rumph

Created On 13-Apr-2018 20:04:13

Status CURRENT

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 30-Aug-2018

Specification Type CON

Last Modified On 30-Aug-2018 15:58:57

Language Francais

Current On 30-Aug-2018 16:05:28

On Pack Nutr Data 2

Nutrients	Attribut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	6	GDA
Energie	kcal	2000	6	GDA
Protéines		50	4	GDA
Glucides		260	4	GDA
Glucides dont	Sucres	90	4	GDA
Lipides		70	12	GDA
Lipides dont	Acides Gras Saturés	20	25	GDA
Sel	exprimé en NaCl	6	25	GDA

Reference Intake

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

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 : 25352802

EAN code DU : 8722700535287

EAN code CU : 8722700162988