Reviewed & Confirmed By C. Jetteur January 2021

UFS Productspecification

17-May-2017 13:27

/ Rev. 66418141IS / 1
Description Knorr Texture gélatine 1kg BNF

	Created By Marianne Fevre		**Created On** 13-Apr-2017 15:35:28
Status CURRENT	**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21		**Last Modified By** Catherine Jetteur
Planned Eff. 17-May-2017	**Specification Type** CON		**Last Modified On** 17-May-2017 13:21:51
	Language Francais		**Current On** 17-May-2017 13:22:24

Information générale

Description

base pour préparations gélifiées Knorr
1kg

Exemption Flags

☐	Exempt from Artwork
☐	Exempt from NEP Reporting

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Texture - Gélatine

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Base pour préparations gélifiées	

Symbols/Logos

Green dot logo

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

Ingrédients: sirop de glucose, gélatine de boeuf (25%), antimoussant (mono et diglycérides d'acides gras).
Peut contenir: gluten, lait, oeuf.

Claims and Declarations

Declarations

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Poids	1	kg	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	✓	☐		mg/kg	☐	✓	
Crustacé	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Mollusques	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Oeuf	✓	☐		mg/kg	☐	✓	
Fish / Fish products	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Cacahuète	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Graines de soja	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Milk / Dairy products	✓	☐		mg/kg	☐	✓	
Tout type de noix	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Graine de sésame	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Sulfite (=> 10 mg/kg)	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Céléri	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Mustard/Mustard products	☐	✓		mg/kg	☐	☐	
Lupin and products	☐	✓		mg/kg	☐	☐	

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66418141IS / 1
Description Knorr Texture gélatine 1kg BNF

Status CURRENT
Planned Eff. 17-May-2017
Created By Marianne Fevre
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON
Language Francais
Created On 13-Apr-2017 15:35:28
Last Modified By Catherine Jetteur
Last Modified On 17-May-2017 13:21:51
Current On 17-May-2017 13:22:24

Régime alimentaire

Propriété	Oui	No	Commentaire
Hal-al	☐	☑	
Kasher	☐	☑	
Végétalien	☐	☑	
Végétarien	☐	☑	
Lacto Vegetarian	☐	☑	
Gluten Free	☐	☑	

Absence garantie

Propriété	Oui	No	Commentaire
Irradiation	☑	☐	
Viande	☑	☐	Meat acc. to 2001/101/EC
Alcool	☑	☐	

Declarations

.

On Pack Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Pas besoin de chauffer ou de faire tremper avant utilisation	
Claim 2	Utilisable à froid ou à chaud	
Claim 3	goût neutre	
Claim 4	transparent	
Claim 5	10g = 1 feuille de gélatine	
Claim 6	Dissolution instantanée	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	.	
Claim 11	.	
Claim 12	.	
Claim 13	.	
Claim 14	.	
Claim 15	.	

Additional Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Sans conservateur	
Claim 2	Sans colorant artificiel	
Claim 3	Sans exhausteur de goût	
Claim 4	.	
Claim 5	.	

Réclamations

.

Instructions

Instructions for Use

La quantité de produit nécessaire varie en fonction de la consistance désirée.
1. Ajouter le produit directement dans la préparation.
2. Mixer ou fouetter avec l'appareil électrique adapté (batteur, blender…) jusqu'à ce que le produit soit dissout. Il est possible d'utiliser un fouet manuel si les ingrédients sont à température ambiante.
3. Réfrigérer jusqu'à la bonne gélification du produit (la durée peut varier en fonction de la quantité de préparation).

Pour des préparations riches en matières grasses, l'utilisation d'un mixeur ou l'utilisation à chaud est recommandée.

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66418141IS / 1
Description Knorr Texture gélatine 1kg BNF

Status CURRENT
Planned Eff. 17-May-2017
Created By Marianne Fevre
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON
Language Francais
Created On 13-Apr-2017 15:35:28
Last Modified By Catherine Jetteur
Last Modified On 17-May-2017 13:21:51
Current On 17-May-2017 13:22:24

Storage Instructions

A conserver au sec et à température ambiante. Bien refemer le sachet après utilisation pour protéger le produit de l'humidité.
Conserver les produits préparés au réfrigérateur. Les consommer dès que possible.

Safety Instructions

.

Disposal Instructions

.

Recipe Instructions

Recipe Instruction

Adapter le dosage pour obtenir la consistance souhaitée, de légère à ferme.

50g TEXTURE + 1 L de liquide : Texture mousse
100g TEXTURE + 1 L de liquide : Texture manger mains
150g TEXTURE + 1 L de liquide : Texture gélifiée

Information nutritionnelle

Information nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1612		
Energie	kcal	kcal	380		
Protéines		g	23		
Glucides		g	71		
Glucides dont	Sucres	g	10		
Lipides		g	<0,5		
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	<0,1		
Fibres	Alimentaires	g	0		
Sel	exprimé en NaCl	g	0,19		

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

Company Contact Information

www.ufs.com

Unilever Food Solutions
Unilever Belgium
Humaniteitslaan 292 Bld de l'Humanité

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66418141IS / 1
Description Knorr Texture gélatine 1kg BNF

	Created By Marianne Fevre	**Created On** 13-Apr-2017 15:35:28
Status CURRENT	**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21	**Last Modified By** Catherine Jetteur
Planned Eff. 17-May-2017	**Specification Type** CON	**Last Modified On** 17-May-2017 13:21:51
	Language Francais	**Current On** 17-May-2017 13:22:24

Company Contact Information [Continued]

B-1190 Brussels Tel. 0800/16121

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

Information locale

MRDR DU : 67271273
EAN: 8714100795538