UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66328605IS / 4
Description Solo Professional Classique 10L FIC

Status CURRENT
Planned Eff. 19-Dec-2016
Created By Catherine Jetteur
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON
Language Francais
Created On 19-Dec-2016 13:36:42
Last Modified By Catherine Jetteur
Last Modified On 19-Dec-2016 13:40:59
Current On 19-Dec-2016 13:41:31

Information générale

Description

Solo Professional Classique 10L e

Exemption Flags

☐	Exempt from Artwork
☐	Exempt from NEP Reporting

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Solo	Professional Classique

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Un produit à base de babeurre et huiles végétales	

Symbols/Logos

Recycling (green dot) logo

Ingredient Declaration

Ingredients Declaration

Ingrédients: BABEURRE (68%), huiles végétales (30%) (palme totalement hydrogénée, noix de coco, palme), amidon modifié de maïs, émulsifiants (E473, mono- et diglycérides d'acides gras, E322 (SOJA)), BABEURRE en poudre (0,3%), épaississants (gomme de guar, farine de graines de caroube).

Claims and Declarations

Declarations

Propriété	Valeur	UOM	Commentaire
Portions/Doses/Uses	333	No.	
Volume	10	l	e
Volume per serving/portion	30	ml	.

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	☐	☐	

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66328605IS / 4
Description Solo Professional Classique 10L FIC

Status CURRENT
Planned Eff. 19-Dec-2016
Created By Catherine Jetteur
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Specification Type CON
Language Francais
Created On 19-Dec-2016 13:36:42
Last Modified By Catherine Jetteur
Last Modified On 19-Dec-2016 13:40:59
Current On 19-Dec-2016 13:41:31

Food Allergen / Food Intolerance [Continued]

Propriété	Oui	No	Concentration	UOM	Comp of RM	Contam.	Commentaire
Lupin and products	☐	☑		mg/kg	☐	☐	

Régime alimentaire

Propriété	Oui	No	Commentaire
Végétalien	☐	☑	.
Végétarien	☑	☐	
Lacto Vegetarian	☑	☐	
Gluten Free	☑	☐	

Absence garantie

Propriété	Oui	No	Commentaire
Irradiation	☑	☐	
Viande	☑	☐	
Alcool	☑	☐	

On Pack Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Utilisez-la comme une crème culinaire et découvrez les avantages.	
Claim 2	.	
Claim 3	.	
Claim 4	.	
Claim 5	.	
Claim 6	M.G. 31%	
Claim 7	.	
Claim 8	.	
Claim 9	.	
Claim 10	2,5 fois plus de volume après foisonnement	
Claim 11	Stable à la chaleur	
Claim 12	Stable au bain-marie	
Claim 13	Optimal pour la liaison	
Claim 14	Stable en pâtisserie	
Claim 15	.	

Additional Claims

Propriété	Description	Note
Claim 1	Sans gluten	

Réclamations

A utiliser comme une crème culinaire. Un produit à base de lait battu et de matière grasse végétale. Solo Professionnel Classique a été développé spécialement pour les cuisines professionnelles, dans le but de délivrer un résultat de qualité
constante pour toutes ses applications. Solo Professionnel Classique est une alternative à la crème pour liaison et foisonnement et un ingrédient fiable dans votre cuisine.

* Stable à la chaleur - Solo Professional Classique est stable pour les applications chaudes.
* Stable au bain-marie- Solo Professional Classique est stable au bain-marie (80°C).
* Optimal pour la liaison - Solo Professional Classique s'épaissit rapidement et résulte en un rendement plus élevé.
* Stable en pâtisserie - Parfait pour la pâtisserie, les mousses et les desserts. Après foisonnement, peut être conservé 2h à température ambiante, et plus longtemps s'il est réfrigéré.
* 2,5 fois plus de volume après foisonnement.

Instructions

Instructions for Use

Peut être ajouté immédiatement dans des préparations chaudes et être amené à ébullition.
Battez fermement pour plus de volume. Du sucre ou des fruits peuvent être incorporés en même temps.

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66328605IS / 4
Description Solo Professional Classique 10L FIC

	Created By Catherine Jetteur	**Created On** 19-Dec-2016 13:36:42
Status CURRENT	**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21	**Last Modified By** Catherine Jetteur
Planned Eff. 19-Dec-2016	**Specification Type** CON	**Last Modified On** 19-Dec-2016 13:40:59
	Language Francais	**Current On** 19-Dec-2016 13:41:31

Storage Instructions

A conserver en chambre froide positive (entre 2°C et 7°C). Ne pas congeler. Après ouverture, conserver en chambre froide positive pendant 3 jours maximum.

Safety Instructions

.

Disposal Instructions

.

Information nutritionnelle

Information nutritionnelle

Valeurs nutritionnelles pour 100 ml de produit tel que vendu

On Pack Nutrition Information [As Sold]

On-Pack Nutrition Information as Sold

Propriété	Valeur
Serving Size	15 ml

Typical values	Attribut	UOM	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1258	1270	191
Energie	kcal	kcal	323	326	49
Protéines		g	2,4	2,4	<0,5
Glucides		g	4,3	4,4	0,7
Glucides dont	Sucres	g	3,5	3,6	0,5
Lipides		g	31	31	4,7
Lipides dont	Acides Gras Saturés	g	28	29	4,3
Lipides dont	MUFA	g	1,8	1,8	0,3
Lipides dont	PUFA	g	0,4	0,4	<0,1
Sel	exprimé en NaCl	g	0,13	0,13	0,02

Nutrients	Attribut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	2	GDA
Energie	kcal	2000	2	GDA
Protéines		50	<1	GDA
Glucides		260	<1	GDA
Glucides dont	Sucres	90	<1	GDA
Lipides		70	7	GDA
Lipides dont	Acides Gras Saturés	20	22	GDA
Sel	exprimé en NaCl	6	<1	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

Company Contact Information

Pour tout complément d'information:

UFS Productspecification

Spec. / Rev. 66328605IS / 4
Description Solo Professional Classique 10L FIC

	Created By Catherine Jetteur	**Created On** 19-Dec-2016 13:36:42
Status CURRENT	**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21	**Last Modified By** Catherine Jetteur
Planned Eff. 19-Dec-2016	**Specification Type** CON	**Last Modified On** 19-Dec-2016 13:40:59
	Language Francais	**Current On** 19-Dec-2016 13:41:31

Company Contact Information [Continued]

www.ufs.com

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

Information locale

MRDR : 27043101
EAN: 8712566704316