



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000178258/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 2, 2020

Basic Data

General Information

Valid From	Jan 30, 2020
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Jul 31, 2019
Created By	BAUER_D700
Changed On	Jan 29, 2020
Changed By	RUMPH_M500
Brand Name	KNORR
CU Specification	710067973261
Change Number	300003477648

CU PIRD (Product Label) Description

Language	Description
Dutch	
Dutch_BE	
English	CU KN DSO TOSC TOMAT ST 1.1KG ECO
French_BE	

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	Dutch



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000178258/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 2, 2020

CUC PIRD (Label Set) Data

CUC PIRD (Label Set) Header data

CUC PIRD (Label Set) : 200000229902/000/000

Rating: PUBLIC

Validity Area: EU

Valid From: Jul 31, 2019

Valid To: Dec 31, 9999

Status: Released

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

Legal Denominator: Toscaanse tomatensoep poeder

Ingredient List:

Ingrediënten: tomatenpuree¹ (34%), gemodificeerd maïszetmeel, aardappel¹, suiker, maltodextrine, zout, gistextract, extra olijfolie verkregen bij de eerste persing, zonnebloemolie, ui¹ (2%), glucosetroop, mineraalzout (kalium), groentesapconcentraat (SELDERIJ¹, wortel¹, ui¹, prei¹), knoflook¹ (0,4%), paprika¹ (0,3%), aroma's, kruiden (peterselie¹ (0,1%), basilicum¹ (0,1%)). Kan ei, soja, melk en mosterd bevatten. Geschikt voor vegetariërs.
¹Duurzaam geteelde ingrediënten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UoM	UoM Description
Nettogewicht	1,1	kg	kg
Volume per portie/portie	250	ml	ml
Porties/Dosissen/toepassingen	44	Aantal	Aantal

All Statements :

Purpose	Description
DISPOSAL	Please recycle
INGREDIENT LIST	Vrij van kunstmatige kleurstoffen
INGREDIENT LIST	Vrij van smaakversterkers
NUTRITION	Voedingswaarden Per 100 g droog product Per 100 ml* *Per 100 ml soep.
OTHER	1,1 kg e
OTHER	Serveersuggestie
PREP. INSTRUCTIONS	Bereidingswijze - Breng het water aan de kook. - Draai het vuur lager en voeg de benodigde hoeveelheid poeder al roerend toe met behulp van een garde. - Laat 7 min. doorkoken en de soep is klaar
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000178258/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 2, 2020

Purpose	Description
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.
SYMBOLS/LOGOS	Green dot
SYMBOLS/LOGOS	EVU logo, suitable for vegetarians
SYMBOLS/LOGOS	Au bain-marie stabiel
SYMBOLS/LOGOS	Diepvries stabiel
SYMBOLS/LOGOS	Kokend aanmaken
SYMBOLS/LOGOS	11 liter
USE INSTRUCTIONS	DOSERING poeder water soep 100 g + 1 L = 4 x 250 ml 500 g + 5 L = 20 x 250 ml 1,1 kg + 11 L = 44 x 250 ml

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutrient	Per 100.000 g (EU) [1]
Energie	1493 kJ
Energie Kcal	341 kcal
Vetten	6,4 g
waarvan verzadigde	0,9 g
Koolhydraten	61 g
waarvan suikers	25 g
Vezels	7,3 g
Eiwitten	9,5 g
Zout	7,1 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Nutrient	Per 100.000 g (EU) [2]	Per 110.000 g [100 ml] (EU) [3]	Per 275.000 g [250 ml] (EU) [4]	Referentie- inname 275.000 g [250 ml] (EU) [5]
Energie	130 kJ	143 kJ	357 kJ	4 %
Energie Kcal	31 kcal	34 kcal	85 kcal	4 %
Vetten	0,6 g	0,6 g	1,6 g	2 %
waarvan verzadigde	< 0,1 g	< 0,1 g	0,2 g	1 %
Koolhydraten	5,5 g	6,1 g	15 g	6 %
waarvan suikers	2,3 g	2,5 g	6,2 g	7 %
Vezels	0,7 g	0,7 g	1,8 g	



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000178258/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 2, 2020

Eiwitten	0,9 g	1,0 g	2,4 g	5 %
Zout	0,66 g	0,72 g	1,8 g	30 %

Per-100.000 g (As Sold)

Statements

[1] Product zoals verkocht

Per-100.000 g (As Prepared)

Statements

[2] Bereid product zoals in de bereidingsinstructie

Per-110.000 g (As Prepared)

Statements

[3] Bereid product zoals in de bereidingsinstructie

Per-275.000 g (As Prepared)

Statements

[4] Portie

Referentie-inname-275.000 g (As Prepared)

Statements

[5] % van de referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

End of CUC PIRD (Label Set)

200000229902/000/000