



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000181538/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 3, 2020

Basic Data

General Information

Valid From	Jan 28, 2020
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Sep 27, 2019
Created By	BAUER_D700
Changed On	Jan 27, 2020
Changed By	RUMPH_M500
Brand Name	
CU Specification	710068134116
Change Number	300003473529

CU PIRD (Product Label) Description

Language	Description
Dutch	
Dutch_BE	
English	CU KN DSO FOREST MUSH 3KG BUC EB NL DS
French_BE	

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	Dutch



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000181538/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 3, 2020

CUC PIRD (Label Set) Data

CUC PIRD (Label Set) Header data

CUC PIRD (Label Set) : 200000128663/001/000

Rating: PUBLIC

Validity Area: EU

Valid From: Jul 5, 2019

Valid To: Dec 31, 9999

Status: Released

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

Legal Denominator: Bospaddenstoelensoep poeder

Ingredient List:

Ingrediënten: roux (22%) (TARWEBLOEM, palmvet), palmvet, gemodificeerd maïszetmeel, zout, paddestoel (6,6%) (champignon¹ (4,8%), bospaddestoel (1,8%) (eekhoorntjesbrood¹, bruine ringboleet¹)), maltodextrine, MELKWEI, LACTOSE, aroma's, TARWEBLOEM, MELKEIWITTEN, bieslook¹ (1%), gistextract, specerijen (kurkuma¹, peper, peterseliewortel¹), champignonsapconcentraat, citroensap, witte wijnextract, rode bietensap, voedingszuur (citroenzuur). Kan ei, soja, selderij 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	3	kg	kg
Volume per portie/portie	250	ml	ml
Porties/Dosissen/toepassingen	120	Aantal	Aantal

All Statements :

Purpose	Description
INGREDIENT LIST	Gebonden met roux
DISPOSAL	Please recycle
NUTRITION	Voedingswaarden Per 100 g droog product Per 100 ml soep
OTHER	3 kg e
OTHER	Serveersuggestie
PREP. INSTRUCTIONS	- 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 5 min. doorkoken en de soep is klaar.
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000181538/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 3, 2020

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	30 liter
SYMBOLS/LOGOS	Kokend aanmaken
SYMBOLS/LOGOS	Diepvries stabiel
SYMBOLS/LOGOS	Au bain-marie stabiel
USE INSTRUCTIONS	poeder water soep 100 g + 1 L 1 L 1,5 kg + 15 L 15 L 3 kg + 30 L 30 L
INGREDIENT LIST	Vrij van kunstmatige kleurstoffen
INGREDIENT LIST	Vrij van smaakversterkers
SYMBOLS/LOGOS	EVU logo, suitable for vegetarians
SYMBOLS/LOGOS	Green dot

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutrient	Per 100.000 g (EU) [1]
Energie	1981 kJ
Energie Kcal	474 kcal
Vetten	28 g
waarvan verzadigde	17 g
Koolhydraten	46 g
waarvan suikers	11 g
Vezels	2,5 g
Eiwitten	8,6 g
Zout	9,5 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	180 kJ	198 kJ	495 kJ	6 %
Energie Kcal	43 kcal	47 kcal	118 kcal	6 %
Vetten	2,5 g	2,8 g	6,9 g	10 %
waarvan verzadigde	1,5 g	1,7 g	4,2 g	21 %
Koolhydraten	4,2 g	4,6 g	12 g	5 %
waarvan suikers	1,0 g	1,1 g	2,6 g	3 %
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g	0,6 g	



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000181538/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 3, 2020

Eiwitten	0,8 g	0,9 g	2,2 g	4 %
Zout	0,87 g	0,96 g	2,4 g	40 %

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)

200000128663/001/000