



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Oct 11, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Mar 11, 2022
Created By	SILVIA_M
Changed On	Oct 10, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067288752
Change Number	300007317347

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
Dutch_BE	Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
English	CU KN DES SOUFFLE 1X3.2KG BUC FR BE
French	Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
French_BE	Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
German_DACH	Knorr Basis für Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	German_DACH



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000141165/000/003

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Feb 3, 2024

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	BN Mix for Terrines 1763 RJ1 FS
English_EU	CoM: DE

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/German_DACH

Legal Denominator : Pulver für die Zubereitung von Terrinen, Soufflés, Gratins

Ingredient List:

Zutaten: Kartoffel, **HÜHNEREI-EIWEISS, EIGELB**, Maltodextrin, Stärke, Reismehl, Sonnenblumenöl, Glukosesirup, Backtriebmittel (E450i, E500), Zucker, natives Olivenöl extra, Gewürze (Pfeffer, Muskat), modifizierte Stärke. Kann **WEIZEN, ROGGEN, GERSTE, HAFER, SOJA, MILCH, SELLERIE** und **SENF** enthalten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/German_DACH

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	3,2	kg	Kilogramm e

Statements:

Purpose	Description
PREP. INSTRUCTIONS	ZUBEREITUNG 1. Mischen Sie die benötigte Menge mit Wasser und Sahne. 2. Die Füllung (geriebener Käse, gefrorenes Gemüse) gemäß der Zubereitung einarbeiten. Für veränderte Texturen einen Mixer verwenden. 3. Gießen Sie die Mischung in eine gefettete Form Ihrer Wahl. Nach Anweisung backen. Die veränderten Texturen sind gefrierstabil.
SHELF LIFE	Mindestens haltbar bis Ende:



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

Purpose	Description
NON ARTWORK CLAIMS	Bis zu 265 Gratins
NON ARTWORK CLAIMS	Bis zu 225 Soufflés
NON ARTWORK CLAIMS	Bis zu 26 Terrinen
OTHER	Ohne Geschmacksverstärker Ohne künstliche Farbstoffe Ohne Konservierungsstoffe
STORAGE	Trocken und bei Zimmertemperatur aufbewahren.
PREP. INSTRUCTIONS	DOSIERUNG Zubereitungszeit Wasser Sahne Garnierung 1 Terrine (650g) 180°C, 30min 120g 0,25L 100g 300g 10 Soufflés (70g) 180°C, 10min 140g 0,3L 100g 200g geriebener Käse 10 Gratins (150g) 165°C, 30min 120g 0,5L 170g 170g geriebener Käse. Bis zu 1,5kg Gemüse. Angepasste Texturen 90°C, 10-40 min. Dämpfen. 120g 0,5L 170g 1,5 à 2,5kg Gemüse, Fisch oder Fleisch.
NON ARTWORK CLAIMS	DOSIERUNG Zubereitungszeit Wasser Sahne Garnierung 26 Terrinen (650g) 180 °C, 30 Min. 1 Eimer 6,7 l 2,7 kg 8 kg 225 Soufflés (70g) 180 °C, 10 Min. 1 Eimer 6,85 l 2,3 g 4,6 kg geriebener Käse 265 Gratins (150g) 165 °C, 30 Min. 1 Eimer 13,3 l 4,5 kg 4,5 kg geriebener Käse. Bis zu 33,3 kg Gemüse. Angepasste Texturen 90 °C, 10–40 Min. Dämpfen, 1 Eimer 13,3 l 4,5 kg. Bis zu 66,5 kg Gemüse, Fisch oder Fleisch
NUTRITION	Nährwerte pro 100 g* *des Produkts wie verkauft
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
OTHER	Servierempfehlung

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/German_DACH

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nährwertinformation	Pro 100 g
Energie	1741 kJ
Energie	416 kcal
Fett	14 g
davon gesättigte Fettsäuren	3,5 g
Kohlenhydrate	44 g
davon Zucker	3,9 g
Ballaststoffe	3,0 g
Eiweiß	24 g
Salz	3,1 g

Pro - 100 g (As Sold)

Statements :
Produkt wie verkauft



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

End of CUC Product Information Record

200000141165/000/003



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

Combination pack data

Product Name

Language	Product Name
English	BN Mix for Terrines 1763 RJ1 FS



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Oct 11, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Mar 11, 2022
Created By	SILVIA_M
Changed On	Oct 10, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067288752
Change Number	300007317347

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
Dutch_BE	Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
English	CU KN DES SOUFFLE 1X3.2KG BUC FR BE
French	Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
French_BE	Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
German_DACH	Knorr Basis für Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000141165/000/003

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Feb 3, 2024

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	BN Mix for Terrines 1763 RJ1 FS
English_EU	CoM: DE

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Legal Denominator : Préparation déshydratée pour terrines, soufflés, gratins

Ingredient List:

Ingrédients : pomme de terre, blanc d'**ŒUF**, jaune d'**ŒUF**, maltodextrine, amidon, farine de riz, huile de tournesol, sirop de glucose, poudre à lever (E450i, E500), sucre, huile d'olive vierge extra, épices (poivre, noix de muscade), amidon modifié. Peut contenir : **BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, SOJA, LAIT, CÉLERI** et **MOUTARDE**.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Poids net	3,2	kg	kilogrammes e

Statements:

Purpose	Description
PREP. INSTRUCTIONS	PRÉPARATION 1. Mélanger la quantité nécessaire de poudre avec l'eau et la crème. 2. Incorporer la garniture (fromage râpé, légumes surgelés). Pour les textures modifiées, utilisez un blender. 3. Dresser le mélange dans le récipient de votre choix préalablement graissé. Cuire selon les instructions. Les textures modifiées sont stables à la congélation.
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin :



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

Purpose	Description
OTHER	Jusqu'à 265 Gratins
OTHER	Jusqu'à 225 Soufflés
OTHER	Jusqu'à 26 Terrines
OTHER	Sans exhausteur de goût Sans colorant artificiel Sans conservateur
STORAGE	À conserver au sec et à température ambiante.
PREP. INSTRUCTIONS	DOSAGE Cuisson TSG Eau Crème Garniture 1 Terrine (650g) 180°C, 30min 120g 0,25L 100g 300g 10 Soufflés (70g) 180°C, 10min 140g 0,3L 100g 200g de fromage râpé. 10 Gratins (150g) 165°C, 30min 120g 0,5L 170g 170g de fromage râpé. Jusqu'à 1,5kg de légumes. Textures modifiées 90°C, 10-40 min. Mode vapeur, 120g 0,5L 170g 1,5 à 2,5kg de légumes, poisson ou viande.
NON ARTWORK CLAIMS	DOSAGE Cuisson TSG Eau Crème Garniture 26 Terrines (650g) 180°C, 30 min 1 seau 6,7 L 2,7 kg 8 kg 225 Soufflés (70g) 180°C, 10 min 1 seau 6,85 L 2,3 g 4,6 kg de fromage râpé 265 Gratins de (150g) 165°C, 30 min 1 seau 13,3 L 4,5 kg 4,5 kg de fromage râpé. Jusqu'à 33,3 kg de légumes. Textures modifiées 90°C, 10-40 min. Mode vapeur, 1 seau 13,3 L 4,5 kg Jusqu'à 66,5 kg de légumes, poisson ou viande
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles pour 100 g* *de produit tel que vendu
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
OTHER	Suggestion de présentation

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutriments	Pour 100 g
Énergie	1741 kJ
Énergie	416 kcal
Matières grasses	14 g
- dont acides gras saturés	3,5 g
Glucides	44 g
- dont sucres	3,9 g
Fibres	3,0 g
Protéines	24 g
Sel	3,1 g

Pour - 100 g (As Sold)

Statements :

Produit tel que vendu



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

End of CUC Product Information Record

200000141165/000/003



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

Combination pack data

Product Name

Language	Product Name
English	BN Mix for Terrines 1763 RJ1 FS



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Oct 11, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Mar 11, 2022
Created By	SILVIA_M
Changed On	Oct 10, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067288752
Change Number	300007317347

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
Dutch_BE	Knorr Bereiding voor Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
English	CU KN DES SOUFFLE 1X3.2KG BUC FR BE
French	Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
French_BE	Knorr Préparation pour Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS
German_DACH	Knorr Basis für Terrines, Soufflés, Gratins 3,2 kg - UFS

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	Dutch



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000141165/000/003

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Feb 3, 2024

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	BN Mix for Terrines 1763 RJ1 FS
English_EU	CoM: DE

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Legal Denominator : Poeder voor de bereiding van terrines, soufflés, gratins

Ingredient List:

Ingrediënten: aardappel, **KIPPENEI-EIWIT, EIGEEL**, maltodextrine, zetmeel, rijstbloem, zonnebloemolie, glucosestroop, rijsmiddel (E450i, E500), suiker, extra olijfolie verkregen bij eerste persing, specerijen (peper, nootmuskaat), gemodificeerd zetmeel. Kan **TARWE, ROGGE, GERST, HAVER, SOJA, MELK, SELDERIJ** en **MOSTERD** bevatten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	3,2	kg	kg e

Statements:

Purpose	Description
PREP. INSTRUCTIONS	BEREIDING 1. Meng de nodige hoeveelheid met water en room. 2. Voeg de garnituur (geraspte kaas, groenten) toe. Gebruik een blender voor aangepaste texturen. 3. Giet het mengsel in een ingevette vorm van uw keuze. Bak volgens de instructies. De aangepaste texturen zijn diepvriesstabil.
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

Purpose	Description
OTHER	Tot 265 Gratins
OTHER	Tot 225 Soufflés
OTHER	Tot 26 Terrines
OTHER	Vrij van smaakversterkers Vrij van kunstmatige kleurstoffen Vrij van conserveermiddelen
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.
PREP. INSTRUCTIONS	DOSERING Bereidingstijd TSG Product Water Room Garnituur 1 Terrine (650g) 180°C, 30min 120g 0,25L 100g 300g 10 Soufflés (70g) 180°C, 10min 140g 0,3L 100g 200g gemalen kaas 10 Gratins (150g) 165°C, 30min 120g 0,5L 170g 170g gemalen kaas. Tot 1,5kg groenten. Aangepaste texturen 90°C, 10-40min stomen 120g 0,5L 170g 1,5 à 2,5kg groenten, vis of vlees
NON ARTWORK CLAIMS	DOSERING Bereidingstijd TSG Product Water Room Garnituur 26 Terrines (650g) 180°C, 30 min 1 emmer 6,7 L 2,7 kg 8 kg 225 Soufflés (70g) 180°C, 10 min 1 emmer 6,85 L 2,3 g 4,6 kg gemalen kaas 265 Gratins (150g) 165°C, 30 min 1 emmer 13,3 L 4,5 kg 4,5 kg gemalen kaas Tot 33,3 kg groenten Aangepaste texturen 90°C, 10-40 min. stomen 1 emmer 13,3 L 4,5 kg Tot 66,5 kg groenten, vis of vlees
NUTRITION	Voedingswaarden per 100g* *product zoals het wordt verkocht
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
OTHER	Serveersuggestie

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Voedingsstoffen	Per 100 g
Energie	1741 kJ
Energie Kcal	416 kcal
Vetten	14 g
waarvan verzadigde vetzuren	3,5 g
Koolhydraten	44 g
waarvan suikers	3,9 g
Vezels	3,0 g
Eiwitten	24 g
Zout	3,1 g

Per - 100 g (As Sold)

Statements :
Product zoals verkocht



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

End of CUC Product Information Record 200000141165/000/003



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000024922/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 11, 2024

Combination pack data

Product Name

Language	Product Name
English	BN Mix for Terrines 1763 RJ1 FS