



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000174384/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Apr 26, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Oct 3, 2023
Created By	CASTROP_S700
Changed On	Apr 25, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067920394
Change Number	300006476524

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Gebonden Ossenstaartsoep 1,26 kg - UFS
Dutch_BE	Knorr Professional Gebonden Ossenstaartsoep 1,26 kg - UFS
English	CU KN DSO CREAMY OXTAIL 1.26KG ECO
French_BE	Knorr Professional Soupe d'Oxtail liée 1,26 kg - UFS
German_DACH	Knorr Professional gebundenen Ochsenchwanzsuppe 1,26 kg - UFS

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	Dutch



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000174384/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000226717/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Sep 15, 2023

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	DS Oxtail Soup 2401 (SAL) FS RJ
English_EU	CoM : Germany

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Legal Denominator : Gebonden ossenstaartsoep poeder

Ingredient List:

Ingrediënten: zetmeel, maltodextrine, aroma's (bevat **MELK**), mineraalzout (kalium), gejodeerd zout, zout, geroosterde ui 4%, palmvet, tomatenpuree¹ 2,8%, gistextract, karamelstroop, suiker, rundvlees 0,93%, specerijen (paprika, karwij 0,16%, peper, peterseliewortel¹), uisapconcentraat¹, kruiden (laurierblad¹ 0,18%, rozemarijn¹ 0,16%), zonnebloemolie, ossenstaartvlees 0,02%. Kan glutenbevattenden granen, ei, soja, selderij en mosterd bevatten.
¹Duurzaam geteelde ingrediënten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	1,26	kg	kg e
Volume per portie/portie	250	ml	ml
Porties/Dosissen/toepassingen	112	Aan	Aantal

Statements:



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000174384/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

Purpose	Description
NUTRITION	Voedingswaarden Per 100 g droog product Per 100 ml* *Per 100 ml soep
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 5 min. doorkoken en de soep is klaar.
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.
SYMBOLS/LOGOS	Au bain-marie stabiel Diepvries stabiel Kokend aanmaken Vrij van smaakversterkers Vrij van kunstmatige kleurstoffen
SYMBOLS/LOGOS	28 L
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
PREP. INSTRUCTIONS	DOSERING poeder water soep 45 g + 1 L = 4 x 250 ml 225 g + 5 L = 20 x 250 ml 1,26 kg + 28 L = 112 x 250 ml

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Voedingsstoffen	Per 100 g
Energie	1255 kJ
Energie Kcal	300 kcal
Vetten	4,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,1 g
Koolhydraten	59 g
waarvan suikers	6,2 g
Vezels	1,6 g
Eiwitten	5,2 g
Zout	13,5 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Voedingsstoffen	Per 100 g	Per 104 g [100 ml]	Per 261 g [250 ml]	Referentie- inname 261 g [250 ml]
Energie	54 kJ	56 kJ	141 kJ	2 %
Energie Kcal	13 kcal	13 kcal	34 kcal	2 %



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000174384/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

Vetten	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g	< 0,1 g	0,2 g	1 %
Koolhydraten	2,5 g	2,6 g	6,6 g	3 %
waarvan suikers	< 0,5 g	< 0,5 g	0,7 g	< 1 %
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiwitten	< 0,5 g	< 0,5 g	0,6 g	1 %
Zout	0,59 g	0,62 g	1,5 g	25 %

Per - 100 g (As Sold)

Statements :

Product zoals verkocht

Per - 100 g (As Prepared)

Statements :

Bereid product zoals in de bereidingsinstructie

Per - 104 g (As Prepared)

Statements :

Bereid product zoals in de bereidingsinstructie

Per - 261 g (As Prepared)

Statements :

Portie

Referentie-inname - 261 g (As Prepared)

Statements :

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

End of CUC Product Information Record 200000226717/000/001



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000174384/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

Combination pack data

Product Name

Language	Product Name
English	DS Oxtail Soup 2401 (SAL) FS RJ