



UL Productspecification

18-Oct-2018 13:03

Spec. / Rev. 66355079IS / 3

Description KNORR Jus Veau Lié 1L, BENEFA

Created By Monique van Rumph

Created On 01-Oct-2018 08:30:36

Status DEV

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 09-Jan-2019

Specification Type CON

Last Modified On 18-Oct-2018 13:03:19

Language Nederlands

Current On

Key Words

Key Word	Value
Customers / MSU	Unilever Belgium
Customers / MSU	Unilever France
Customers / MSU	Unilever Netherlands

Algemene informatie

Description

Knorr Gebonden Kalfsjus, 1Le

Exemption Flags

<input type="checkbox"/>	Exempt from Artwork
<input type="checkbox"/>	Exempt from NEP Reporting

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Gebonden Kalfsjus

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Bereiding van jus voor kalfsvlees	

Symbols/Logos

green dot logo

Ingredient Declaration

Ingrediënten declaratie

Ingrediënten: Water, witte wijn, gemodificeerd maïszetmeel, geconcentreerde kalfsfond (1,6%) (kalfsextract, zout), aroma's (bevat MELK, GERST, TARWE), vleesfond (0,8%) (kip, kalkoen, rund, water, zout), gistextract, zout, geconcentreerde groentesap (0,3%) (tomaat, wortel, knoflook, ui, champignon, prei, SELDERIJ), groenten (0,2%) (ui, prei, SELDERIJ, wortel), glucosestroop, MELKSUIKER, maisolie, suiker, specerijen en kruiden (knoflook, witte peper, laurier, tijm).

Kan ei, mosterd en soja bevatten.

Claims and Declarations

Declarations

Eigenschap	Waarde	Eenheid	Opmerking
Volume per serving/portion	1	l	e
Density	1.03	g/cm ³	

Shelf Life

Eigenschap	Conditions	Waarde	Eenheid	Opmerking
Totale houdbaarheid	After Opening	2	dag(en)	Ten minste houdbaar tot:
Totale houdbaarheid	Ambient	12	maand(en)	zie bovenzijde verpakking.

Product Origin

Eigenschap	Of Manufacture	Of Packing	Opmerking
Land van herkomst	France		

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

UL Productspecification

Page 2 of 3

18-Oct-2018 13:03

Spec. / Rev. 66355079IS / 3

Description KNORR Jus Veau Lié 1L, BENEFRA

Created By Monique van Rumph

Created On 01-Oct-2018 08:30:36

Status DEV

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 09-Jan-2019

Specification Type CON

Last Modified On 18-Oct-2018 13:03:19

Language Nederlands

Current On

Risk of Cross Contamination during Processing [Continued]

product labelling

Declarations

On Pack Claims

Eigenschap	Omschrijving	Note
Claim 1	.	
Claim 10	1L	
Claim 11	Vloeibaar	

Claims / Disclaimers

Geniet van uw sauscreaties met de authentieke, natuurlijke smaak van deze gebonden Kalfsjus. Knorr Professional Kalfsjus wordt bereid met zeer kwalitatief kalfsvlees. Het vlees en de beenderen worden gedurende 3 uur gereduceerd om een optimale vleessmaak te creëren. Kalfsjus is vakkundig en met de grootste zorg bereid en heeft de smaakintensiteit en de licht gebonden consistentie, net alsof u deze zelf zou hebben bereid.

Instructions

Instructions for Use

Voor culinair gebruik:

KNORR Professional Gebonden Kalfsfond is een culinaire basis zoals u deze zelf zou klaarmaken en biedt daarom volop ruimte voor uw eigen creativiteit. Geschikt voor al uw recepten, even gemakkelijk te gebruiken in pan, oven, salamander, magnetron als bain-marie. Daarnaast uitstekend te gebruiken in een koud bereidingsproces.

Schudden voor gebruik.

Storage Instructions

Bewaren: voor opening koel en droog bewaren (11-20 °C). De resterende saus na opening in een afgesloten recipiënt in de koelkast bewaren, binnen 48 uur gebruiken. De ongebruikte saus kan ingevroren worden.

Safety Instructions

Disposal Instructions

Voedingswaarde

Nutrition Information

voedingswaarden

per100 ml

Per portie**

%* per portie**

*% van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

** 1 portie = 25 ml (verpakking bevat 40 porties)

On Pack Nutrition Information [As Sold]

On-Pack Nutrition Information as Sold

Eigenschap	Waarde
Serving Size	25 ml

UL Productspecification

Page 3 of 3

18-Oct-2018 13:03

Spec. / Rev. 66355079IS / 3

Description KNORR Jus Veau Lié 1L, BENEFR

Created By Monique van Rumph

Created On 01-Oct-2018 08:30:36

Status DEV

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 09-Jan-2019

Specification Type CON

Last Modified On 18-Oct-2018 13:03:19

Language Nederlands

Current On

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	117	121	30
Energie	kcal	kcal	28	29	7
Eiwitten		g	1,9	2	0,5
Koolhydraten		g	3,7	3,8	0,9
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	0,8	0,8	<0,5
Vet		g	<0,5	<0,5	<0,5
Vet waarvan	Verzadigd	g	<0,1	<0,1	<0,1
Voedingsvezel	-	g	<0,5	<0,5	<0,5
Salt	as NaCl	g	0,94	0,97	0,24

Nutrients	Attribuut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	<1	DVR
Energie	kcal	2000	<1	DVR
Eiwitten		50	1	DVR
Koolhydraten		260	<1	DVR
Koolhydraten waarvan	Suikers	90	<1	DVR
Vet		70	<1	DVR
Vet waarvan	Verzadigd	20	<1	DVR
Salt	as NaCl	6	4	DVR

Reference Intake

* % van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Reference Intake

* % van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

Associated Specifications

Attached Specification(s)		Description
Specification	Rev.	
RDL-001450	5	FIC WSc-Asep Veal 01

Contact Details

Company Contact Information

www.ufs.com

Unilever Food Solutions
Postbus 1250
3000 BG Rotterdam Tel. 010-4394308

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

Lokale informatie

MRDR: 19118201

