



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	German_DACH



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/German_DACH

Legal Denominator : Trockenmischung zur Herstellung einer gebundenen Ochsenschwanzsuppe

Ingredient List:

Zutaten: Stärke, Maltodextrin, Aromen (enthält **MILCH**), Kaliumchlorid², jodiertes Speisesalz, Speisesalz, Röstzwiebeln 4%, Palmöl, Tomatenmark¹ 2,8%, Hefeextrakt, Karamellzuckersirup / Caramelzuckersirup, Zucker, Rindfleischpulver 0,93%, Gewürze (Paprika, Kümmel 0,16%, Pfeffer, Petersilienwurzel¹), Zwiebelsaftkonzentrat¹, Kräuter (Lorbeerblatt¹ 0,18%, Rosmarin¹ 0,16%), Sonnenblumenöl, Ochsenschwanzfleischpulver 0,02%. Kann Spuren von glutenhaltige Getreide, Ei, Soja, Sellerie und Senf enthalten.

¹aus nachhaltigem Anbau, weitere Infos unter www.ufs.com/nachhaltigkeit.

²aus natürlichen Kaliummineralien.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/German_DACH

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	1,26	kg	Kilogramm e
Volumen pro Portion	250	ml	Milliliter
Portionen/Dosierungen/Anwendun	112	No.	Anzahl

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	Nährwerte Pro 100 g Trockenprodukt Pro 100 ml* *Pro 100 ml Suppe
OTHER	Servierempfehlung
PREP. INSTRUCTIONS	ZUBEREITUNG - Das Wasser zum Kochen bringen. - Die Hitze reduzieren und das Pulver unter ständigem Rühren mit einem Schneebesen hinzufügen. - 5 Min. kochen lassen und die Suppe ist fertig.
SHELF LIFE	Mindestens haltbar bis Ende:
STORAGE	Trocken und bei Zimmertemperatur aufbewahren.
SYMBOLS/LOGOS	Bain-marie stabil Im Tiefkühler stabil Kochend zubereiten Ohne Geschmacksverstärker Ohne künstliche Farbstoffe
SYMBOLS/LOGOS	28 L
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
PREP. INSTRUCTIONS	DOSIERUNG Pulver Wasser Suppe 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/German_DACH

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nährwertinformation	Pro 100 g
Energie	1255 kJ
Energie	300 kcal
Fett	4,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	59 g
davon Zucker	6,2 g
Ballaststoffe	1,6 g
Eiweiß	5,2 g
Salz	13,5 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Nährwertinformation	Pro 100 g	Pro 104 g [100 ml]	Pro 261 g [250 ml]	Referenzmen ge (RI) 261 g [250 ml]
Energie	54 kJ	56 kJ	141 kJ	2 %
Energie	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

Fett	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
davon gesättigte Fettsäuren	< 0,1 g	< 0,1 g	0,2 g	1 %
Kohlenhydrate	2,5 g	2,6 g	6,6 g	3 %
davon Zucker	< 0,5 g	< 0,5 g	0,7 g	< 1 %
Ballaststoffe	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiweiß	< 0,5 g	< 0,5 g	0,6 g	1 %
Salz	0,59 g	0,62 g	1,5 g	25 %

Pro - 100 g (As Sold)

Statements :

Produkt wie verkauft

Pro - 100 g (As Prepared)

Statements :

zubereitetes Produkt gemäß Zubereitungsanleitung

Pro - 104 g (As Prepared)

Statements :

zubereitetes Produkt gemäß Zubereitungsanleitung

Pro - 261 g (As Prepared)

Statements :

Portion

Referenzmenge (RI) - 261 g (As Prepared)

Statements :

% der Referenzmenge für einen durchschnittlichen Erwachsenen (8400 kJ / 2000 kcal)

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



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	French



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/French

Legal Denominator : Soupe d'oxtail liée déshydratée

Ingredient List:

Ingrédients : amidon, maltodextrine, arômes (contient **LAIT**), sel minéral (potassium), sel iodé, sel, oignons grillés 4%, graisse de palme, purée de tomate¹ 2,8%, extrait de levure, sirop de caramel, sucre, viande de bœuf 0,93%, épices (paprika, caviar 0,16%, poivre, persil tubéreux¹), jus d'oignon concentré¹, aromates (laurier¹ 0,18%, romarin¹ 0,16%), huile de tournesol, viande de queue de bœuf 0,02%. Peut contenir : céréales contenant du gluten, œuf, soja, céleri et moutarde.

¹Ingrédients issus de l'agriculture durable.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Poids net	1,26	kg	kilogrammes e
Volume par portion	250	ml	Millilitres
"Portions/Doses/	112	N°.	Numéro

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	Valeurs nutritionnelles Pour 100 g de produit déshydraté Pour 100 ml* *Pour 100 ml de soupe
OTHER	Suggestion de présentation
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin :
STORAGE	À conserver au sec et à température ambiante.
SYMBOLS/LOGOS	Stable au bain-marie Stable au congélateur À l'eau bouillante Sans exhausteur de goût Sans colorant artificiel
SYMBOLS/LOGOS	28 L
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
PREP. INSTRUCTIONS	DOSAGE poudre eau potage 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
PREP. INSTRUCTIONS	PRÉPARATION - Portez l'eau à ébullition. - Baissez le feu et incorporez la quantité nécessaire de potage en remuant à l'aide d'un fouet. - Laisser mijoter pendant 5 min. et votre potage est prêt.

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutriments	Pour 100 g
Énergie	1255 kJ
Énergie	300 kcal
Matières grasses	4,0 g
- dont acides gras saturés	2,1 g
Glucides	59 g
- dont sucres	6,2 g
Fibres	1,6 g
Protéines	5,2 g
Sel	13,5 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Nutriments	Pour 100 g	Pour 104 g [100 ml]	Pour 261 g [250 ml]	Apports de référence (AR) 261 g [250 ml]
Énergie	54 kJ	56 kJ	141 kJ	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

Énergie	13 kcal	13 kcal	34 kcal	2 %
Matières grasses	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
- dont acides gras saturés	< 0,1 g	< 0,1 g	0,2 g	1 %
Glucides	2,5 g	2,6 g	6,6 g	3 %
- dont sucres	< 0,5 g	< 0,5 g	0,7 g	< 1 %
Fibres	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Protéines	< 0,5 g	< 0,5 g	0,6 g	1 %
Sel	0,59 g	0,62 g	1,5 g	25 %

Pour - 100 g (As Sold)

Statements :

Produit tel que vendu

Pour - 100 g (As Prepared)

Statements :

Produit préparé selon les instructions de préparation

Pour - 104 g (As Prepared)

Statements :

Produit préparé selon les instructions de préparation

Pour - 261 g (As Prepared)

Statements :

Portion

Apports de référence (AR) - 261 g (As Prepared)

Statements :

% d'Apport de référence pour un adulte-type (8400 kJ / 2000 kcal)

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



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