UL-WEB-UFS Report

CU Product Information RecorD : 720000229604/000 **Status :** Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY **Planned effective date :** Jan 4, 2022

Basic Data

General Information

Valid From	Jan 4, 2022
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Aug 30, 2021
Created By	RYZY_E500
Changed On	Dec 23, 2021
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710068788473
Change Number	300004987147

CU Product Information RecorD Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Liquid Concentrate Kalf 1 L - UFS
Dutch_BE	Knorr Professional Liquid Concentrate Kalf 1 L - UFS
English	3PM KN LIQ CONC LIGHT 1L BOT CU
French	Knorr Professional Concentré liquide Veau 1 L - UFS
French_BE	Knorr Professional Concentré liquide Veau 1 L - UFS

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	Dutch

UL-WEB-UFS Report

CU Product Information RecorD : 720000229604/000 **Status :** Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY **Planned effective date :** Jan 4, 2022

CUC Product Information RecorD Data

CUC Product Information RecorD Header data

CUC Product Information RecorD : 200000207605/000/001
Rating : PUBLIC
Validity Area : EU
Valid From : May 24, 2021
Valid To : Dec 31, 9999
Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Light Veal 01 CUC
English_EU	CoM: Sweden

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Legal Denominator : Geconcentreerde vloeibare smaakmaker

Ingredient List:

Ingrediënten: Geconcentreerde kalfsmaak bouillon (62%) (water, kalfsvleesextract 5,8%), zout, aroma's, gistextract, groentesapconcentraten (geconcentreerd wortelsap[1], uisapconcentraat[1]), tomatenpuree[1], wijnaroma, gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddel (xanthaangom), laurierblad, zwarte peper. Glutenvrij. Lactosevrij.
[1]Duurzaam geteelde ingrediënten: 4,5%.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettovolume	1	L e	l e

Statements:

Purpose	Description
OTHER	GETROKKEN TOT PERFECTIE
PREP. INSTRUCTIONS	**Om gerechten op smaak te brengen**: toevoegen naar eigen smaak, aanbevolen gebruik is 20 g per liter. **Voor het bereiden van een bouillon (basis voor soep, …) of een fond**: gebruik 30 g per liter kokend water. Schudden voor gebruik.
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.

UL-WEB-UFS Report

CU Product Information RecorD : 720000229604/000 **Status :** Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY **Planned effective date :** Jan 4, 2022

Purpose	Description
STORAGE	Na opening: bewaren in de koelkast of maximum 3 maanden houdbaar op kamertemperatuur.
OTHER	1 L ℮
OTHER	BASIS VOOR SOEPEN, STOOFSCHOTELS, SAUZEN, MARINADES EN SMAAKMAKER
SYMBOLS/LOGOS	gluten free logo
SYMBOLS/LOGOS	Lactose free
NUTRITION	Voedingswaarden per 100 ml product als verkocht
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van conserveermiddelen
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van smaakversterkers
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van kunstmatige kleurstoffen
NON ARTWORK CLAIMS	Zonder wettelijk verplicht te declareren allergenen. In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Voedingsstoffen	Per 100 g [1]	Per 122 g [3]
Energie	247 kJ	301 kJ
Energie Kcal	60 kcal	73 kcal
Vetten	0,8 g	1,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,5 g	0,6 g
Koolhydraten	4,8 g	5,9 g
waarvan suikers	1,8 g	2,2 g
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g
Eiwitten	7,3 g	9,0 g
Zout	21,7 g	26,4 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Voedingsstoffen	Per 100 g [2]	Per 103 g [4]	Referentie-inname 103 g [5]
Energie	< 17 kJ	< 17 kJ	< 1 %
Energie Kcal	< 4 kcal	< 4 kcal	< 1 %
Vetten	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g	< 0,1 g	< 1 %
Koolhydraten	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %

waarvan suikers	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiwitten	< 0,5 g	< 0,5 g	1 %
Zout	0,64 g	0,66 g	11 %

Per - 100 g (As Sold)

Statements :
[1] Product zoals verkocht

Per - 100 g (As Prepared)

Statements :
[2] Bereid product zoals in de bereidingsinstructie

Per - 122 g (As Sold)

Statements :
[3] Product zoals verkocht

Per - 103 g (As Prepared)

Statements :
[4] Portie

Referentie-inname - 103 g (As Prepared)

Statements :
[5] % van de referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400kJ/2000kcal)

End of CUC Product Information RecorD 200000207605/000/001

UL-WEB-UFS Report

CU Product Information RecorD : 720000229604/000 **Status :** Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY **Planned effective date :** Jan 4, 2022

Combination pack data

Product Name

Language	Product Name
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Light Veal 01 CUC