



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000065140/001

Status : In Review PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 4, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Mar 8, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Feb 28, 2024
Created By	ORI_A500
Changed On	Mar 1, 2024
Changed By	FARAGLIA_A
Brand Name	CARTE D'OR
CU Specification	710032995126
Change Number	300006910207

CU PIRD (Product Label) Description

Language	Description
English	CU CDO TEXTURE BASE F JELLY 6X1KG BOX IT
Hungarian	CU CDO TEXTURE BASE F JELLY 6X1KG BOX
Italian	Carte d'Or BASE NEUTRA GELATINA 1 kg
Spanish	Carte D'Or Textura Gelatinosa 1kg UFS ES

Target Location

Validity Area	Language
Italy	Italian



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000065140/001

Status : In Review PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 4, 2024

CUC PIRD (Label Set) Data

CUC PIRD (Label Set) Header data

CUC PIRD (Label Set) : 200000097315/000/000

Rating: PUBLIC

Validity Area: EU

Valid From: Jun 25, 2021

Valid To: Oct 31, 2022

Status: Released

Product Name

Language	Product Name
English	SF Base Gelatine 06
English_EU	CoM: FR
Italian	Carte d'Or BASE NEUTRA GELATINA

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language: FOODS:IT/Italian

Legal Denominator: Base per preparazioni dalla consistenza gelatinosa

Ingredient List:

Ingredienti: sciroppo di glucosio, gelatina alimentare di manzo, agenti antischiumogeni (mono e di-gliceridi degli acidi grassi). Può contenere mandorle, nocciole, orzo, frumento, latte, soia e uovo.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:IT/Italian

Measures :

Measure Type	Value	UoM	UoM Description
Peso netto	1	kg e	Chilogrammi e

Statements :

Purpose	Description
SHELF LIFE	Da consumarsi preferibilmente entro il: vedere la data riportata sulla parte superiore della scatola.
STORAGE	Conservare in luogo fresco e asciutto e chiudere bene la busta dopo ogni utilizzo per proteggere il prodotto dall'umidità. Una volta preparato, consumare il dessert nel più breve tempo possibile.



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000065140/001

Status : In Review PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 4, 2024

Purpose	Description
OTHER	ADATTARE IL DOSAGGIO PER OTTENERE LA CONSISTENZA PREFERITA, DA LEGGERA A COMPATTA: 20 g TEXTURE 80 g TEXTURE 100 g TEXTURE + 500 ml liquido + 500 ml liquido + 500 ml liquido
OTHER	1. 10 grammi di prodotto sono equivalenti a un foglio di gelatina (2g). Aggiungere il prodotto agli ingredienti della ricetta (liquidi, purea di frutta, crema pasticcera, panna montata, ecc.). 2. Mescolare fino a scioglimento completo. Per preparazioni a basso contenuto di grassi, la temperatura minima di utilizzo è 20 °C; per preparazioni ad alto contenuto di grassi (panna liquida) la temperatura minima di utilizzo è 40 °C. 3. Lasciare riposare in frigorifero per almeno 3 ore o per il tempo richiesto dalla preparazione.
OTHER	10 g = 1 FOGLIO DI GELATINA 1 CONFEZIONE = 100 FOGLI DI GELATINA SI PUÒ AGGIUNGERE A TEMPERATURA AMBIENTE O A CALDO NON NECESSITA DI AMMOLLO A FREDDO E SCIOGLIMENTO A CALDO SAPORE NEUTRO. COMPLETAMENTE TRASPARENTE
NUTRITION	Valori nutrizionali per 100g
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
ENVIRONMENT	Scatola: PAP 21 - raccolta carta. Busta interna: C/LDPE 90 - raccolta plastica. Segui le indicazioni del tuo comune.
COMPANY CONTACT	Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l. Via Paolo di Dono, 3/A - 00142 Roma. Numero verde 800480000 lun-ven: 9-18
OTHER	CM 242304931

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:IT/Italian

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutrienti	Per 100 g
Energia	1605 kJ
energia kcal	379 kcal
Grassi	< 0,5 g
- di cui acidi grassi saturi	< 0,1 g
Carboidrati	71 g
-di cui zuccheri	9,7 g
Proteine	23 g
Sale	0,19 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Nutrienti	Per 100 g	Assunzione Giornaliera Raccomandata (RI/NRV) 100 g
Energia	146 kJ	2 %



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000065140/001

Status : In Review PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Mar 4, 2024

energia kcal	34 kcal	2 %
Grassi	< 0,5 g	< 1 %
- di cui acidi grassi saturi	< 0,1 g	< 1 %
Carboidrati	6,5 g	3 %
-di cui zuccheri	0,9 g	< 1 %
Proteine	2,1 g	4 %
Sale	0,02 g	< 1 %

Per - 100 g (As Sold)

Statements
come venduto

Per - 100 g (As Prepared)

Statements
Prodotto preparato secondo le istruzioni di cottura.
Porzione

Assunzione Giornaliera Raccomandata (RI/NRV) - 100 g (As Prepared)

Statements
assunzioni di riferimento di un adulto medio (84000kJ/ 2000kcal)