



R&D Artwork Brief

General Information (For R&D reference only)

CU Product Information Record	720000174814/000
Valid From	Dec 23, 2019
Valid To	Dec 31, 9999
Status	Released PL
Created By	POPA_A
Changed By	RUMPH_M500

CU Product Information Record Description

Language	Description
English	CU KN DSO SWISS CHEESE 1.1KG ECO
French	Knorr Professional Potage Crèmeux au Fromage 1,1 kg <UFS>
Dutch	Knorr Professional Romige Kaassoep 1,1 kg <UFS>
Dutch_BE	Knorr Professional Romige Kaassoep 1,1 kg <UFS>
French_BE	Knorr Professional Potage Crèmeux au Fromage 1,1 kg <UFS>

Target Location Details

Validity Area	Language
Netherlands	Dutch



R&D Artwork Brief

CUC Product Information Record Data

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language: FOODS:NL/Dutch

Legal Denominator: Romige kaassoep poeder

Ingredient List:

Ingrediënten: maltodextrine, aardappelzetmeel, smeltkaas (9,4%) (KAAS (waarvan EMMENTALER (3,5%), CHEDDAR (2,1%)), MELKWEI), zonnebloemolie, glucosestroop, gejodeerd zout, roux (2,7%) (TARWEBLOEM, palmvet), suiker, aroma's, mineraalzout (kalium), palmvet, zout, ui¹ (1,5%), rijstbloem, gemodificeerd maïszetmeel, gistextract, knoflook¹ (0,2%), specerijen (peterseliewortel¹, kurkuma¹), citroensap. Kan ei, soja, selderij en mosterd bevatten.
¹Duurzaam geteelde ingrediënten.

Additional Declarations

Target Location/Language: FOODS:NL/Dutch

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	Green dot
INGREDIENT LIST	Vrij van kunstmatige kleurstoffen
INGREDIENT LIST	Vrij van smaakversterkers
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.
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.
STORAGE	DOSERING poeder water soep 100 g + 1 L = 4 x 250 ml 500 g + 5 L = 20 x 250 ml 1,1 kg + 11 L = 44 x 250 ml
SYMBOLS/LOGOS	Au bain-marie stabiel
SYMBOLS/LOGOS	Diepvries stabiel
SYMBOLS/LOGOS	Kokend aanmaken
SYMBOLS/LOGOS	11 liter
INGREDIENT LIST	Gebonden met roux
OTHER	1,1 kg e
OTHER	Serveersuggestie
NUTRITION	Voedingswaarden Per 100 g droog product Per 100 ml* *Per 100 ml soep.

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	1,1	kg	kg
Volume per portie/portie	250	ml	ml
Porties/Dosissen/toepassingen	44	Aantal	Aantal

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:NL/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutrient	Per 100.000 g (EU) [1]
Energie	1738 kJ
Energie Kcal	414 kcal
Vetten	14 g
waarvan verzadigde	5,1 g
Koolhydraten	65 g
waarvan suikers	6,3 g
Vezels	< 0,5 g
Eiwitten	5,2 g
Zout	6,8 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Nutrient	Per 100.000 g (EU) [2]	Per 110.000 g [100 ml] (EU) [3]	Per 275.000 g [250 ml] (EU) [4]	Referentie- inname 275.000 g [250 ml] (EU) [5]
Energie	158 kJ	174 kJ	434 kJ	5 %
Energie Kcal	38 kcal	41 kcal	104 kcal	5 %
Vetten	1,3 g	1,4 g	3,6 g	5 %
waarvan verzadigde	0,5 g	0,5 g	1,3 g	7 %
Koolhydraten	5,9 g	6,5 g	16 g	6 %
waarvan suikers	0,6 g	0,6 g	1,6 g	2 %
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiwitten	< 0,5 g	0,5 g	1,3 g	3 %
Zout	0,63 g	0,69 g	1,7 g	28 %

Per-100.000 g (As Sold)

Statements:

[1] Product zoals verkocht

Per-100.000 g (As Prepared)

Statements:

[2] Bereid product zoals in de bereidingsinstructie

Per-110.000 g (As Prepared)

Statements:

[3] Bereid product zoals in de bereidingsinstructie

Per-275.000 g (As Prepared)

Statements:



R&D Artwork Brief

Statements:

[4] Portie

Referentie-inname-275.000 g (As Prepared)**Statements:**

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

End of CUC Product Information Record