



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000178295/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Feb 13, 2020

Basic Data

General Information

Valid From	Jan 30, 2020
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Aug 5, 2019
Created By	POPA_A
Changed On	Jan 29, 2020
Changed By	RUMPH_M500
Brand Name	KNORR
CU Specification	710067973259
Change Number	300003477833

CU PIRD (Product Label) Description

Language	Description
Dutch	
Dutch_BE	
English	CU KN DSO MUSTARD STIK 1.1KG ECO
French_BE	

Target Location

Validity Area	Language
Netherlands	Dutch



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000178295/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Feb 13, 2020

CUC PIRD (Label Set) Data

CUC PIRD (Label Set) Header data

CUC PIRD (Label Set) : 200000228392/000/001

Rating: PUBLIC

Validity Area: EU

Valid From: Oct 30, 2019

Valid To: Dec 31, 9999

Status: Released

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language: FOODS:NL/Dutch

Legal Denominator: Mosterdsoep poeder

Ingredient List:

Ingrediënten: roux (20%) (TARWEBLOEM, palmvet) gemodificeerd maïszetmeel, maltodextrine, MOSTERD (11%) (maltodextrine, gemodificeerd zetmeel, MOSTERDZAAD, zout, kurkuma, natuurlijk aroma, alcoholazijn), palmvet, MELKWEL, gistextract, zout, LACTOSE, aroma's, MOSTERDZAAD (1,9%), ui¹ (1,6%), knoflook¹ (0,7%), peper, citroensap, peterseliewortel¹. Kan ei, soja en selderij bevatten. Geschikt voor vegetariërs.
¹Duurzaam geteelde ingrediënten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:NL/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UoM	UoM Description
Nettogewicht	1.100000	kg	kg
Volume per portie/portie	250	ml	ml
Porties/Dosissen/toepassingen	44	no.	Aantal

All Statements :

Purpose	Description
DISPOSAL	Please recycle
INGREDIENT LIST	Vrij van smaakversterkers
INGREDIENT LIST	Vrij van kunstmatige kleurstoffen
INGREDIENT LIST	Gebonden met roux
NUTRITION	Voedingswaarden Per 100 g droog product Per 100 ml* *Per 100 ml soep.
OTHER	Serveersuggestie
OTHER	1,1 kg e
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.



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000178295/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Feb 13, 2020

Purpose	Description
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.
SYMBOLS/LOGOS	Green dot
SYMBOLS/LOGOS	EVU logo, suitable for vegetarians
SYMBOLS/LOGOS	Au bain-marie stabiel
SYMBOLS/LOGOS	Diepvries stabiel
SYMBOLS/LOGOS	Kokend aanmaken
SYMBOLS/LOGOS	11 liter
USE INSTRUCTIONS	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

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:NL/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutrient	Per 100.000 g (EU) [1]
Energie	1759 kJ
Energie Kcal	432 kcal
Vetten	15 g
waarvan verzadigde	9,2 g
Koolhydraten	58 g
waarvan suikers	9,3 g
Vezels	1,1 g
Eiwitten	11 g
Zout	7,2 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Nutrient	Per 100.000 g (EU) [2]	Per 275.000 g [250 ml] (EU) [3]	275.000 g [250 ml] (EU) [4]	Per 110.000 g [100 ml] (EU) [5]
Energie	160 kJ	440 kJ	5 %	176 kJ
Energie Kcal	39 kcal	108 kcal	5 %	43 kcal
Vetten	1,4 g	3,9 g	6 %	1,5 g
waarvan verzadigde	0,8 g	2,3 g	12 %	0,9 g
Koolhydraten	5,2 g	14 g	5 %	5,8 g
waarvan suikers	0,8 g	2,3 g	3 %	0,9 g
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g		< 0,5 g



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000178295/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Feb 13, 2020

Eiwitten	1,0 g	2,7 g	5 %	1,1 g
Zout	0,66 g	1,8 g	30 %	0,72 g

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-275.000 g (As Prepared)

Statements

[3] Portie

-275.000 g (As Prepared)

Statements

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

Per-110.000 g (As Prepared)

Statements

[5] Bereid product zoals in de bereidingsinstructie

End of CUC PIRD (Label Set)

200000228392/000/001