

# UFS Productspecification

Page 1 of 4

08-Jul-2016 11:12

Spec. / Rev. 66407671IS / 1

Description Unox Soep Basis Velouté 4x2,5kg NL

Created By Monika Urbaniak

Created On 22-Apr-2016 09:56:17

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 08-Jul-2016

Specification Type CON

Last Modified On 08-Jul-2016 11:10:46

Language Nederlands

Current On 08-Jul-2016 11:12:02

## Algemene informatie

### Description

Unox Soep Basis Velouté 4x2,5kg e, rendement ca. 4x5l

### Exemption Flags

<input type="checkbox"/>	Exempt from Artwork
<input type="checkbox"/>	Exempt from NEP Reporting

### Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Unox	Soep Basis Velouté

### Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	geconcentreerde vloeibare soep basis voor gebonden soep	

## Ingredient Declaration

### Ingrediënten declaratie

Ingrediënten: Water, gemodificeerd maïszetmeel, raapzaadolie, rijstebloem, zout, aroma's, suiker, groenten (uipoeder, wortelpoeder, preipoeder, sjalotpoeder), EIGEEL, kaliumchloride, peper.

## Claims and Declarations

### Declarations

Eigenschap	Waarde	Eenheid	Opmerking
Portions/Doses/Uses	80	No.	
Volume	2446	ml	
Volume per serving/portion	250	ml	
Weight	2.5	kg	e (4x2,5kg) voor circa (4 x 5L)
Density	1.022	g/cm <sup>3</sup>	.

### Risk of Cross Contamination during Processing

Information captured in the following property groups relates to the total allergen status of a product i.e. allergens inherent in the underlying ingredient composition of the product in addition to those due to cross contamination during processing of the product and which impact on final product labelling

### Food Allergen / Food Intolerance

Eigenschap	Yes	No	Concentration	enhei	Comp of RM	Contam.	Opmerking
Gluten bevattende granen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weekdieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.
Vis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pinda's	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Melk	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Noten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamzaad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfiet (=> 10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Selderij	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# UFS Productspecification

Page 2 of 4

08-Jul-2016 11:12

Spec. / Rev. 66407671IS / 1

Description Unox Soep Basis Velouté 4x2,5kg NL

Created By Monika Urbaniak

Created On 22-Apr-2016 09:56:17

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 08-Jul-2016

Specification Type CON

Last Modified On 08-Jul-2016 11:10:46

Language Nederlands

Current On 08-Jul-2016 11:12:02

## Food Allergen / Food Intolerance [Continued]

Eigenschap	Yes	No	Concentration	enheid	Comp of RM	Contam.	Opmerking
Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Dietary - Guaranteed

Eigenschap	Yes	No	Opmerking
Hal-al	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kosher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ovo Lacto Vegetarian	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Gluten Free	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Foods Free from

Eigenschap	Yes	No	Opmerking
Irradiation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Meat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alcohol	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## On Pack Claims

Eigenschap	Omschrijving	Note
Claim 1	Hoge kwaliteit ingrediënten	
Claim 2	Glutenvrij	
Claim 3	Lactosevrij	
Claim 4	On the Outer: De afgebeelde groenten zijn niet representatief voor het recept.	
Claim 5	.	
Claim 6	Bewuste keuze	
Claim 7	vegetarisch	
Claim 10	logo: waterkan, zak + groente = 4 x 5L	

## Additional Claims

Eigenschap	Omschrijving	Note
Claim 1	vrij van conserveermiddelen	
Claim 2	vrij van kunstmatige kleurstoffen	
Claim 3	vrij van smaakversterkers	

## Claims / Disclaimers

Serveersuggestie

## Instructions

### Instructions for Use

Na toevoeging van 4 x 2,5 liter water goed voor ca. 4 x 5 liter soep. Na openen direct verwerken.

Op zak: Voeg vervolgens 2,5 liter water toe en uw 5 liter basis is klaar.

Bereiding: Unox soep basis is tijdens het bereidingsproces al gekookt. Het is dus niet noodzakelijk de soep te koken. Verwarmen tot boven de 75°C is voldoende.

Om kwaliteits- en veiligheidsredenen, het product tijdens de bereiding niet laten koken in de zak.

Let op! Hete soep kan brandwonden veroorzaken.

Verwarmen van de zakken kan op 3 manieren:

1) Gesloten zak in pan met heet water (90°C): Doe niet teveel zakken in een pan. Breng het water weer tegen het kookpunt. Houd het water

# UFS Productspecification

Page 3 of 4

08-Jul-2016 11:12

Spec. / Rev. 66407671IS / 1

Description Unox Soep Basis Velouté 4x2,5kg NL

Created By Monika Urbaniak

Created On 22-Apr-2016 09:56:17

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 08-Jul-2016

Specification Type CON

Last Modified On 08-Jul-2016 11:10:46

Language Nederlands

Current On 08-Jul-2016 11:12:02

## Instructions for Use [Continued]

tegen het kookpunt en verwarm de soepen gedurende ten minste 30 minuten. Voeg de aangegeven hoeveelheid heet (boven de 75°C) water aan de soep toe.

2) Gesloten zak in de combi-steamer: Voorgewarmde combi-steamer 90°C "steam" functie. Plaats de zakken op een rooster of in geperforeerde bakken. Ten minste 30 minuten verwarmen. Voeg de aangegeven hoeveelheid heet (boven de 75°C) water aan de soep toe.

3) Zonder verpakking in de pan: Maak de zak open en giet de soep in een pan. Voeg de aangegeven hoeveelheid warm of koud water toe. Verwarm de soep en roer regelmatig gedurende het verhitten.

Bereid uw zelfgemaakte soep in eenvoudige stappen:

1. Verwarm de soep middels 1 van de bovenstaande manieren.
2. Voeg verse ingrediënten toe en verwarm de soep alvorens te serveren.

## Storage Instructions

Bij voorkeur zakken in gesloten doos donker en bij kamertemperatuur bewaren. Na opening gekoeld (max. 7°C) max. 48 uur houdbaar.

## Safety Instructions

.

## Disposal Instructions

.

## Voedingswaarde

### Nutrition Information

Voedingswaarden per 100 ml soep bereid met water

## On Pack Nutrition Information [As Sold]

### On-Pack Nutrition Information as Sold

Eigenschap	Waarde
Serving Size	125 ml

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	257	267	334
Energie	kcal	kcal	56	59	74
Eiwitten		g	0,7	0,7	0,9
Koolhydraten		g	7,2	7,5	9,4
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	1,1	1,2	1,5
Vet		g	2,9	3	3,8
Vet waarvan	Verzadigd	g	0,3	0,3	0,4
Voedingsvezel	-	g	<0,5	<0,5	<0,5
Salt	as NaCl	g	1,2	1,3	1,6

Nutrients	Attribuut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	4	DVR
Energie	kcal	2000	4	DVR
Eiwitten		50	2	DVR
Koolhydraten		260	3	DVR
Koolhydraten waarvan	Suikers	90	2	DVR

# UFS Productspecification

Page 4 of 4

08-Jul-2016 11:12

Spec. / Rev. 66407671IS / 1

Description Unox Soep Basis Velouté 4x2,5kg NL

Created By Monika Urbaniak

Created On 22-Apr-2016 09:56:17

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 08-Jul-2016

Specification Type CON

Last Modified On 08-Jul-2016 11:10:46

Language Nederlands

Current On 08-Jul-2016 11:12:02

Nutrients	Attribuut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Vet		70	5	DVR
Vet waarvan	Verzadigd	20	2	DVR
Salt	as NaCl	6	27	DVR

## Reference Intake

\* % van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

## On Pack Nutrition Information [As Prepared]

### On-Pack Nutrition Information as Prepared

Eigenschap	Waarde
Serving Size	250 ml

### On Pack Nutr Data 1

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as prep	per 100ml as prep	per Serving
Energie	kJ	kJ	128	131	328
Energie	kcal	kcal	28	29	73
Eiwitten		g	<0,5	<0,5	0,9
Koolhydraten		g	3,6	3,7	9,3
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	0,6	0,6	1,5
Vet		g	1,5	1,5	3,8
Vet waarvan	Verzadigd	g	0,1	0,2	0,5
Voedingsvezel	-	g	<0,5	<0,5	<0,5
Salt	as NaCl	g	0,61	0,63	1,6

### On Pack Nutr Data 2

Nutrients	Attribuut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	4	DVR
Energie	kcal	2000	4	DVR
Eiwitten		50	2	DVR
Koolhydraten		260	4	DVR
Koolhydraten waarvan	Suikers	90	2	DVR
Vet		70	5	DVR
Vet waarvan	Verzadigd	20	3	DVR
Salt	as NaCl	6	27	DVR

## Reference Intake

\* % van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

## Contact Details

### Company Contact Information

www.ufs.com

Unilever Food Solutions  
Postbus 1250, 3000 BG Rotterdam  
Tel. 010-4394308

## Lokale informatie

MRDR: 16621001  
EAN: 8714100662090