UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000174384/002 **Status :** Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY **Planned effective date :** Aug 26, 2026

Basic Data

General Information

Valid From	Aug 26, 2026
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Oct 1, 2025
Created By	MARGARET_C
Changed On	Aug 24, 2026
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710067920394
Change Number	300008016121
GTIN	8717163952436

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Gebonden Ossenstaartsoep 1,26 kg - UFS
Dutch_BE	Knorr Professional Gebonden Ossenstaartsoep 1,26 kg - UFS
English	CU KN DSO CREAMY OXTAIL 1.26KG ECO
French_BE	Knorr Professional Soupe d'Oxtail liée 1,26 kg - UFS
German	Knorr Professional gebundene Ochsenschwanzsuppe 1,26 kg - UFS
German_DACH	Knorr Professional gebundene Ochsenschwanzsuppe 1,26 kg - UFS
Greek	CU KN DSO CREAMY OXTAIL 1.26KG ECO

Target Location

Validity Area	Language
Netherlands	Dutch

UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000174384/002 **Status :** Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY **Planned effective date :** Aug 26, 2026

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000226717/000/002
Rating : PUBLIC
Validity Area : EU
Valid From : Aug 26, 2025
Valid To : Dec 31, 9999
Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	DS Oxtail Soup 2401 (SAL) FS RJ
English_EU	CoM : Germany & Romania

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:NL/Dutch

Legal Denominator : Gebonden ossenstaartsoeppoeder.

Ingredient List:

Ingrediënten: zetmeel, maltodextrine, aroma's (bevat **MELK**), mineraalzout (kalium), gejodeerd zout, zout, geroosterde ui 4%, palmvet, tomatenpuree 2,8%, karamelstroop, gistextract, suiker, rundvlees 0,9%, specerijen (paprika, karwij 0,1%, peper, wortelpeterselie), kruiden (laurierblad 0,1%, rozemarijn 0,1%), ossenstaartvlees 0,02%. Kan **TARWE**, **ROGGE**, **GERST**, **HAVER**, **EI**, **SOJA**, **SELDERIJ**, **MOSTERD** bevatten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:NL/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettogewicht	1,26	kg	kg e
Volume per portie/portie	250	ml	ml
Porties/Dosissen/toepassingen	112	Aan	Aantal

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle

UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000174384/002 **Status :** Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY **Planned effective date :** Aug 26, 2026

Purpose	Description
PREP. INSTRUCTIONS	BEREIDING 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. sudderen onder af en toe roeren en de soep is klaar.
NUTRITION	Voedingswaarden per 100 g poeder per 100 ml* <below table> *soup als bereid
USE INSTRUCTIONS	DOSERING Poeder + Water = Soep 45 g + 1 L = 4 x 250 ml 225 g + 5 L = 20 x 250 ml 1,26 kg + 28 L = 112 x 250 ml
SYMBOLS/LOGOS	28 L
SYMBOLS/LOGOS	<1> Bain-Marie stabiel
SYMBOLS/LOGOS	<2> Vrij van smaakversterkers
SYMBOLS/LOGOS	<3> Vrij van kunstmatige kleurstoffen
SYMBOLS/LOGOS	<4> Diepvries stabiel
SYMBOLS/LOGOS	logo O.d.Z**
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:
OTHER	Serveersuggestie
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren. Deksel goed sluitenna gebruik.

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:NL/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Voedingsstoffen	per 100 g poeder
Energie	1251 kJ
Energie Kcal	298 kcal
Vetten	4,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	2,1 g
Koolhydraten	58 g
waarvan suikers	6,5 g
Vezels	1,7 g
Eiwitten	5,2 g
Zout	13,6 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Voedingsstoffen	per 100 ml*
Energie	56 kJ
Energie Kcal	13 kcal

Vetten	< 0,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g
Koolhydraten	2,6 g
waarvan suikers	< 0,5 g
Vezels	< 0,5 g
Eiwitten	< 0,5 g
Zout	0,62 g

End of CUC Product Information Record 200000226717/000/002