

UL Productspecification

Page 1 of 3

17-Jun-2019 11:19

Spec. / Rev. 66425740IS / 2

Description Knorr Prof Demi Glace 1L BNF

Created By Monique van Rumph

Created On 13-Jun-2019 12:04:59

Status DEV

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 21-Sep-2019

Specification Type CON

Last Modified On 13-Jun-2019 12:05:52

Language Nederlands

Current On

Key Words

Key Word	Value
Customers / MSU	Unilever Belgium
Customers / MSU	Unilever France
Customers / MSU	Unilever Netherlands

Algemene informatie

Description

Knorr Professional Demi-Glace 1L e

Exemption Flags

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

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Knorr	Professional Demi-Glace

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Demi-Glace Saus	

Symbols/Logos

green dot logo

Ingredient Declaration

Ingrediënten declaratie

Ingrediënten: Water, tomaat, rode wijn, aroma's, gemodificeerd maïszetmeel, TARWEBLOEM, ui, palmvet, suiker, Madeira wijn, kleurstof (karamel E150c), sjalot, gekarameliseerde suikerstroop, verdikkingsmiddel (xanthangom), gistextract, natuurlijke aroma's, zout, kruiden (laurierblad, tijm). Kan melk, ei, selderij, soja en mosterd bevatten.

Claims and Declarations

Declarations

Eigenschap	Waarde	Eenheid	Opmerking
Volume	1	l	e
Weight	1004	g	
Density	1.04	g/cm ³	

Shelf Life

Eigenschap	Conditions	Waarde	Eenheid	Opmerking
Totale houdbaarheid	After Opening	2	dag(en)	Ten minste houdbaar tot:
Totale houdbaarheid	Ambient	12	maand(en)	zie bovenzijde verpakking.

Product Origin

Eigenschap	Of Manufacture	Of Packing	Opmerking
Land van herkomst	France		

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

UL Productspecification

Page 2 of 3

17-Jun-2019 11:19

Spec. / Rev. 66425740IS / 2

Description Knorr Prof Demi Glace 1L BNF

Created By Monique van Rumph

Created On 13-Jun-2019 12:04:59

Status DEV

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 21-Sep-2019

Specification Type CON

Last Modified On 13-Jun-2019 12:05:52

Language Nederlands

Current On

Declarations

.

On Pack Claims

Eigenschap	Omschrijving	Note
Claim 9	Vloeibaar	
Claim 10	1L	

Claims / Disclaimers

Geniet van uw sauscreaties met de authentieke, natuurlijke smaak van deze Demi-Glace.

Knorr Professional Demi-Glace

- is vakkundig en met de grootste zorg bereid.

- heeft de smaakintensiteit en glans alsof u deze zelf bereid heeft.

Instructions

Instructions for Use

Voor de professionele keuken:

Knorr Professional Demi-Glace is een culinaire basis zoals u deze zelf zou klaarmaken en biedt daarom volop ruimte voor uw eigen creativiteit.

Geschikt voor al uw recepten, eenvoudig te gebruiken in pan, oven, salamander, magnetron als in bain-marie. Daarnaast uitstekend te gebruiken in een koud bereidingsproces.

Goed schudden voor gebruik

Storage Instructions

Bewaren: voor opening koel en droog bewaren (11-20 °C). De resterende saus na opening in een afgesloten recipiënt in de koelkast bewaren, binnen 48 uur gebruiken. De ongebruikte saus kan ingevroren worden.

Safety Instructions

.

Disposal Instructions

.

Voedingswaarde

Nutrition Information

Text on pack:

Voedingswaarden	per 100ml	per portie**	%* per portie**
Energie			
Vetten			
waarvan verzadigde			
Koolhydraten			
waarvan suikers			
Vezels			
Eiwitten			
Zout			

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

** 1 portie = 25ml (verpakking bevat 40 porties)

On Pack Nutrition Information [As Sold]

On-Pack Nutrition Information as Sold

Eigenschap	Waarde
Serving Size	25 ml

UL Productspecification

Page 3 of 3

17-Jun-2019 11:19

Spec. / Rev. 66425740IS / 2

Description Knorr Prof Demi Glace 1L BNF

Created By Monique van Rumph

Created On 13-Jun-2019 12:04:59

Status DEV

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

Last Modified By Monique van Rumph

Planned Eff. 21-Sep-2019

Specification Type CON

Last Modified On 13-Jun-2019 12:05:52

Language Nederlands

Current On

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	121	126	32
Energie	kcal	kcal	29	30	8
Eiwitten		g	1,4	1,4	0,4
Koolhydraten		g	4,4	4,5	1,1
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	1,5	1,6	<0,5
Vet		g	<0,5	<0,5	<0,5
Vet waarvan	Verzadigd	g	<0,1	<0,1	<0,1
Voedingsvezel	-	g	<0,5	<0,5	<0,5
Salt	as NaCl	g	0,98	1	0,25

Nutrients	Attribuut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	<1	DVR
Energie	kcal	2000	<1	DVR
Eiwitten		50	1	DVR
Koolhydraten		260	<1	DVR
Koolhydraten waarvan	Suikers	90	<1	DVR
Vet		70	<1	DVR
Vet waarvan	Verzadigd	20	1	DVR
Salt	as NaCl	6	4	DVR

Reference Intake

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

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Reference Intake

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

Associated Specifications

Attached Specification(s)		Description
Specification	Rev.	
RDL-029226	2	FIC WSc-Asep Demiglace 02

Contact Details

Company Contact Information

www.ufs.com

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

Unilever Food Solutions
Unilever Belgium
Humaniteitslaan 292 Bld de l'Humanité
B-1190 Brussels Tel. 0800/16121

Lokale informatie

MRDR: 67723384

EAN: 8718114713090