

# Unilever Food Solutions - Productspec

Spec. / Rev. 66312818IS / 2

Description KNORR Jus de veau, 1L, BENEFRA

Created By Paul Vermuyten

Created On 01-Dec-2011 14:14:06

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON / 22

Last Modified By Paul Vermuyten

Planned Eff. 01-Dec-2011

Specification Type CON

Last Modified On 01-Dec-2011 14:18:05

Language English (UK)

Current On 01-Dec-2011 14:20:39

## General Information

### Description

Jus de Veau, brique 1 L/ Kalfsjus, brik 1L

### Product Name

Country	Brand Name	Product Name
		Jus de Veau / Kalfsjus

### Legal Description

Country	Descriptive Name	Note

### Symbols/Logos

Knorr Professional  
 Garde d'Or  
 Unilever  
 Green dot  
 Unilever Foodsolutions

Color stamp + "Couleur du contenu" / "Kleur van de inhoud"

Vitality bar :

Goût naturel avec les meilleurs ingrédients/ Natuurlijke smaak- Met de beste ingrediënten

Technical bar :

"A la minute" stamp

"BASISSAUS 1L BASE DE SAUCE" stamp

## Ingredient Declaration

### Ingredients Declaration

Ingrédients : eau, fonds de veau (13,6%) (eau, extrait de veau), légumes (oignon (4%), tomate (2%)), amidon modifié de maïs, gélatine, sel, arômes, extrait de levure, extrait de viande de bœuf, épaississants : carraghénanes et gomme xanthane, matière grasse végétale (palme), laurier en poudre.

Ingrediënten: Water, kalfsfond (13,6%) (water, kalfsextract), groenten (ui (4%), tomaat (2%)), gemodificeerd maïszetmeel, gelatine, zout, aroma, gistextract, rundvleesextract, verdikkingsmiddel: carrageen en xanthaangom, plantaardig vet (palm), laurierpoeder.

## Claims and Declarations

### Declarations

Property	Value	UOM	Comment
Portions/Doses/Uses		No.	
Volume	1	l	e
Weight		kg	

### 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

# Unilever Food Solutions - Productspec

Spec. / Rev. 66312818IS / 2

Description KNORR Jus de veau, 1L, BENEFRA

Created By Paul Vermuyten

Created On 01-Dec-2011 14:14:06

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON / 22

Last Modified By Paul Vermuyten

Planned Eff. 01-Dec-2011

Specification Type CON

Last Modified On 01-Dec-2011 14:18:05

Language English (UK)

Current On 01-Dec-2011 14:20:39

## Food Allergen / Food Intolerance

Property	Yes	No	Concentration	UOM	Comp of RM	Contam.	Comment
Cereals cont. Gluten + prods	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	Kan sporen bevatten/ Peut contenir des traces.
Crustaceans and products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Molluscs and products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Egg/Egg products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	alleen crosscontaminatie/contamination croisée uni
Fish / Fish products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Peanuts/Peanut products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soybeans/Soybean prods.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Milk / Dairy products	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	alleen crosscontaminatie/contamination croisée uni
Nuts/Nuts products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesame Seeds and prods.	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulphite (=> 10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	0.3	mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Celery	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	alleen crosscontaminatie/contamination croisée uni
Peas	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Mustard/Mustard products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupin and products	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Foods Free from

Property	Yes	No	Comment
Irradiation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

## Declarations

Prenez plaisir à créer vos sauces avec ce Jus de Veau au goût authentique et naturel. Le Jus de Veau KNORR Professional est élaboré à base d'ingrédients de qualité soigneusement sélectionnés. Pour laisser s'exprimer le goût frais et naturel du veau, le jus est soumis à une cuisson parfaitement adaptée.

Préparé avec soin et savoir-faire, il vous offre l'intensité de saveur et la liaison légèrement gélifiée d'un Jus, tel que vous l'auriez préparé vous-même. Ainsi, il est clé de bien agiter la brique avant ouverture.

Knorr Professional Kalfsjus is een culinaire jus met een authentieke en natuurlijke smaak. De Kalfsjus wordt bereid met hoogwaardige, zorgvuldig geselecteerde ingrediënten. Dankzij een zorgvuldig bereidingsproces wordt de natuurlijke en verse kalfssmaak behouden.

De jus wordt met de grootste zorg en vakkennis bereid en geeft dan ook de intense smaak en licht geleachtige binding van een jus, net zoals u hem vers zou maken. Het is daarom wel belangrijk dat u de verpakking goed schudt voor gebruik.

## On Pack Claims

Property	Description	Note
Claim 1	Goût naturel avec les meilleurs ingrédients / Natuurlijke smaak- Met de beste ingrediënten	
Claim 2	Exempt d'exhausteur de goût / Vrij van smaakversterkers	
Claim 3	Exempt de colorant / Vrij van kleurstoffen	
Claim 4	Exempt de conservateur / Vrij van conserveermiddelen	

## Claims / Disclaimers

KNORR se porte garant de la meilleure qualité et du meilleur goût possibles. Nous investissons de ce fait continuellement dans l'amélioration de nos recettes. Nous sélectionnons quotidiennement et de manière minutieuse des ingrédients qualitatifs.

Ce Jus de Veau KNORR Professional est dès lors:

Exempt d'exhausteur de goût

Exempt de colorant

Exempt de conservateur

# Unilever Food Solutions - Productspec

Spec. / Rev. 66312818IS / 2

Description KNORR Jus de veau, 1L, BENEFRA

Created By Paul Vermuyten

Created On 01-Dec-2011 14:14:06

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON / 22

Last Modified By Paul Vermuyten

Planned Eff. 01-Dec-2011

Specification Type CON

Last Modified On 01-Dec-2011 14:18:05

Language English (UK)

Current On 01-Dec-2011 14:20:39

## Claims / Disclaimers [Continued]

Et donc authentique et naturel en goût.

KNORR staat voor de best mogelijke kwaliteit en smaak. Daarom investeren wij voortdurend in de verbetering van onze recepturen. Dagelijks selecteren wij zorgvuldig kwalitatieve ingrediënten.

Deze KNORR Professional Kalfsjus is dan ook:

Vrij van smaakversterkers

Vrij van kleurstoffen

Vrij van conserveermiddelen

En dus authentiek en natuurlijk van smaak.

## Allergenen/Allergènes

- melk (melkbestanddelen, lactose)/lait (produits à base de lait, lactose)
- ei/oeuf
- soja
- glutenbevattende granen/céréales contenant du gluten
- vis/poisson
- schaaldieren/crustacés
- schelpdieren/coquillages
- weekdieren/mollusques
- noten/noix
- pinda's/arachide
- sulfiet/sulfite
- selderij/céleri
- sesamzaad/graines de sésame
- mosterd/moutarde
- erwten/pois
- lupine/lupins

+ = aanwezig/contient

- = afwezig/sans

## Dieetinformatie/Information Diététique

- glutenvrij dieet/régime sans gluten (Kan sporen van gluten bevatten/Peut contenir des traces de gluten)
- + lactosevrij dieet/régime sans lactose
- + varkensvleesvrij dieet/régime sans viande de porc
- veganistisch dieet/régime végétalien
- vegetarisch dieet/régime végétarien

+ = geschikt voor/convient au

- = niet geschikt voor/ne convient pas au

## Instructions

### Instructions for Use

Pour une cuisine créative :

KNORR Professional Jus de Veau est une base culinaire à décliner selon vos recettes. Avec son goût authentique et sa consistance légèrement gélifiée, le Jus de Veau est une base idéale pour commencer ou délayer une sauce réduite tout en laissant place à votre créativité.

# Unilever Food Solutions - Productspec

Spec. / Rev. 66312818IS / 2

Description KNORR Jus de veau, 1L, BENEFRA

Created By Paul Vermuyten

Created On 01-Dec-2011 14:14:06

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON / 22

Last Modified By Paul Vermuyten

Planned Eff. 01-Dec-2011

Specification Type CON

Last Modified On 01-Dec-2011 14:18:05

Language English (UK)

Current On 01-Dec-2011 14:20:39

## Instructions for Use [Continued]

Il est facile à utiliser à la casserole, au four, à la salamandre, au micro-ondes ou bien au bain-marie. KNORR Professional Jus de Veau convient également à l'assemblage à froid.

Bien agiter avant d'ouvrir.

Voor de culinaire keuken:

KNORR Professional Kalfsjus is een culinaire basis die zich leent voor talloze recepten. Met zijn authentieke smaak en licht geleachtige structuur vormt deze kalfsjus een inspirerende basis die u de vrijheid geeft bijzondere sauzen te creëren. Tevens is Knorr Professional Kalfsjus te gebruiken als finishing touch voor uw saus.

De jus is geschikt voor pan, oven en salamander. Knorr Professional Kalfsjus is daarnaast ook uitermate geschikt voor koude bereidingen en is au bain-marie stabiel.

Goed schudden voor gebruik.

## Storage Instructions

"Conservation : avant ouverture, conserver dans un endroit frais et sec (11-20°C), à l'abri de la lumière et d'odeurs tenaces. Après ouverture, conserver au frais la sauce restante et utiliser dans les 48 heures. La sauce non utilisée peut être surgelée dans un récipient adapté."

"A consommer de préférence avant le : voir face supérieure"

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.

Ten minste houdbaar tot: zie bovenzijde verpakking

## Safety Instructions

.

## Disposal Instructions

.

## Nutrition

### Nutritional Data

Property	Attribute	per Pack	per Portion	per Pcs.	per 100g	per 100ml	as prep.	UOM	Comment
Energy	kJ					140		kJ	Energie/Valeur énergétique
Energy	kcal					35		kcal	Energie/Valeur énergétique
Protein	-					6		g	Eiwitten/Protéines
Carbohydrate	-					2		g	Koolhydraten/Glucides
Carbohydrate of which	Sugars					<0,5		g	waarvan suikers/dont sucres
Fat	-					<0,5		g	Vet/Lipides
Fat of which	SAFA					<0,5		g	Verzadigd/Acides gras saturé
Fibre	Dietary					<0,5		g	Voedingsvezel/Fibres aliment
Sodium	-					0,29		g	Natrium / Sodium

# Unilever Food Solutions - Productspec

Spec. / Rev. 66312818IS / 2

Description KNORR Jus de veau, 1L, BENEFA

Created By Paul Vermuyten

Created On 01-Dec-2011 14:14:06

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON / 22

Last Modified By Paul Vermuyten

Planned Eff. 01-Dec-2011

Specification Type CON

Last Modified On 01-Dec-2011 14:18:05

Language English (UK)

Current On 01-Dec-2011 14:20:39

## Nutrition Information

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml/ Gemiddelde voedingswaarden per 100 ml

## Serving Size Information

Property	Attribute	per Serving	UOM	Comment
Serving Size	Metric (g)			
Serving Size	Metric (ml)		ml	

## Nutrition Data

Property	Attribute	per 100g as prep	per 100ml as sold	per 100ml as prep	UOM	Data Source	Note
Energy	kJ	140	143	143	kJ	Calculation	
Energy	kcal	33	33,8	33,8	kcal	Calculation	
Protein	-	5,85	5,97	5,97	g	Calculation	
Carbohydrate	-	1,72	1,75	1,75	g	Calculation	
Carbohydrate of which	Sugars	0,3	0,31	0,31	g	Calculation	
Fat	-	0,47	0,48	0,48	g	Calculation	
Fat of which	SAFA	0,22	0,22	0,22	g	Calculation	
Fat of which	MUFA	0,12	0,12	0,12	g	Calculation	
Fat of which	PUFA	0,023	0,023	0,023	g	Calculation	
Fat of which	Trans	0,01	0,01	0,01	g	Calculation	
Cholesterol	-	0,03	0,03	0,03	mg	Calculation	
Fibre	Dietary	0,24	0,25	0,25	g	Calculation	
Sodium	mg	288	294	294	mg	Calculation	

## Vitality Passport Input

Property	Attribute	Typical/100g	UOM	Comment
Added Sugars	-	0.01	g	

## Associated Specifications

Attached Specification(s)		
Specification	Rev.	Description
RDL-005635	2	WSc-Asep Veal 02

## Contact Details

### Company Contact Information

Food Solutions chez Unilever France  
 92842 RUEIL-MALMAISON CEDEX  
[www.unileverfoodsolutions.fr](http://www.unileverfoodsolutions.fr)  
[info@unileverfoodsolutions.fr](mailto:info@unileverfoodsolutions.fr)

Unilever Food Solutions  
 Postbus 1250  
 3000 BG Rotterdam Tel. 010-4394308  
[www.unileverfoodsolutions.nl](http://www.unileverfoodsolutions.nl)  
[info@unileverfoodsolutions.nl](mailto:info@unileverfoodsolutions.nl)

Unilever Foodsolutions  
 Unilever Belgium  
 Humaniteitslaan 292 Bld de l'Humanité  
 B-1190 Brussels Tel. 0800/16121  
[www.unileverfoodsolutions.be](http://www.unileverfoodsolutions.be)

# Unilever Food Solutions - Productspec

**Spec. / Rev.** 66312818IS / 2**Description** KNORR Jus de veau, 1L, BENEFRA**Created By** Paul Vermuyten**Created On** 01-Dec-2011 14:14:06**Status** CURRENT**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON / 22**Last Modified By** Paul Vermuyten**Planned Eff.** 01-Dec-2011**Specification Type** CON**Last Modified On** 01-Dec-2011 14:18:05**Language** English (UK)**Current On** 01-Dec-2011 14:20:39**Company Contact Information [Continued]**

info@unileverfoodsolutions.be

**Local Information**

MRDR: 19548601

PMnr: 8641576

EAN DU: 8718114954868

EAN CU: 8718114837062