



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229600/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 4, 2022

Basic Data

General Information

Valid From	Jan 4, 2022
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Aug 30, 2021
Created By	RYZY_E500
Changed On	Dec 23, 2021
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710068788358
Change Number	300004987736

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Liquid Concentrate Vis 1 L -UFS
Dutch_BE	Knorr Professional Liquid Concentrate Vis 1 L -UFS
English	3PM KN LIQ CONC FISH 1L BOT CU
French	Knorr Professional Concentré liquide Poisson 1 L - UFS
French_BE	Knorr Professional Concentré liquide Poisson 1 L - UFS

Target Location

Validity Area	Language
Netherlands	Dutch



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229600/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 4, 2022

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000207613/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Jun 29, 2021

Valid To : Nov 25, 2021

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Fish 02
English_EU	CoM: Sweden

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:NL/Dutch

Legal Denominator : Geconcentreerde vloeibare smaakmaker

Ingredient List:

Ingrediënten: Geconcentreerde visfumet 63% (water, **VISPOEDER** 4,6%), zout, gistextract, citroensappoeder (maltodextrine, citroensap), natuurlijk aroma (bevat **VIS**), uipoeder, aroma's (bevat alcohol), gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddel (xanthaangom), kruiden (laurierblad, tijm¹), specerijen (zwarte peper, venkelzaad). Kan weekdieren en schaaldieren bevatten. Glutenvrij. Lactosevrij.

¹Duurzaam geteelde ingrediënten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:NL/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettovolume	1	Le	le

Statements:

Purpose	Description
OTHER	GETROKKEN TOT PERFECTIE
PREP. INSTRUCTIONS	Om gerechten op smaak te brengen: toevoegen naar eigen smaak, aanbevolen gebruik is 20 g per liter. Voor het bereiden van een bouillon (basis voor soep, ...) of een fond: gebruik 30 g per liter kokend water. Schudden voor gebruik.
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229600/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 4, 2022

Purpose	Description
STORAGE	Na opening: bewaren in de koelkast of maximum 3 maanden houdbaar op kamertemperatuur.
OTHER	1 L e
OTHER	BASIS VOOR SOEPEN, STOOFSCHOTELS, SAUZEN, MARINADES EN SMAAKMAKER
SYMBOLS/LOGOS	gluten free logo
SYMBOLS/LOGOS	Lactose free
NUTRITION	Voedingswaarden per 100 ml product als verkocht
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van conserveermiddelen
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van smaakversterkers
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van kunstmatige kleurstoffen

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:NL/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Voedingsstoffen	Per 100 g [1]	Per 123 g [100 ml] [5]
Energie	288 kJ	355 kJ
Energie Kcal	69 kcal	85 kcal
Vetten	< 0,5 g	0,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,2 g	0,2 g
Koolhydraten	7,8 g	9,6 g
waarvan suikers	3,5 g	4,3 g
Vezels	0,5 g	0,6 g
Eiwitten	7,8 g	9,6 g
Zout	21,0 g	25,9 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Voedingsstoffen	Per 100 g [2]	Per 103 g [100 ml] [3]	Referentie- inname 103 g [100 ml] [4]
Energie	< 17 kJ	< 17 kJ	< 1 %
Energie Kcal	< 4 kcal	< 4 kcal	< 1 %
Vetten	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g	< 0,1 g	< 1 %
Koolhydraten	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
waarvan suikers	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g	



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229600/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 4, 2022

Eiwitten	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
Zout	0,62 g	0,64 g	11 %

Per - 100 g (As Sold)

Statements :

[1] Product zoals verkocht

Per - 100 g (As Prepared)

Statements :

[2] Bereid product zoals in de bereidingsinstructie

Per - 103 g (As Prepared)

Statements :

[3] Portie

Referentie-inname - 103 g (As Prepared)

Statements :

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

Per - 123 g (As Sold)

Statements :

[5] Product zoals verkocht

End of CUC Product Information Record **200000207613/000/001**



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229600/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 4, 2022

Combination pack data

Product Name

Language	Product Name
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Fish 02