



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229572/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 3, 2022

Basic Data

General Information

Valid From	Jan 3, 2022
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Aug 27, 2021
Created By	RYZY_E500
Changed On	Dec 24, 2021
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710068788415
Change Number	300004988605

CU Product Information Record Description

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

Target Location

Validity Area	Language
Netherlands	Dutch



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229572/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 3, 2022

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000213580/001/000

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : May 6, 2021

Valid To : Nov 25, 2021

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Veggies 01 CUC
English_EU	CoM: Sweden

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:NL/Dutch

Legal Denominator : Geconcentreerde vloeibare smaakmaker

Ingredient List:

Ingrediënten: Geconcentreerde groentebouillon (67%) (water, geconcentreerd wortelsap¹ 9%, geconcentreerd uisap¹ 1,4%, geconcentreerd preisap¹ 1,2%), zout, gistextract, suiker, aroma's, pastinaak¹ 1%, gemodificeerd maïszetmeel, voedingszuur (citroenzuur), verdikkingsmiddel (xanthaangom), knoflookpoeder¹, zonnebloemolie. Geschikt voor veganisten. Glutenvrij. Lactosevrij.

¹Duurzaam geteelde ingrediënten: 12,7%.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:NL/Dutch

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettovolume	1	L e	l e

Statements:

Purpose	Description
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.
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde:
OTHER	GETROKKEN TOT PERFECTIE



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229572/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 3, 2022

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	EVU Approved – ID 0050
OTHER	1 L e
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.
STORAGE	Na opening: bewaren in de koelkast of maximum 3 maanden houdbaar op kamertemperatuur.
SYMBOLS/LOGOS	gluten free logo
SYMBOLS/LOGOS	Lactose free
OTHER	BASIS VOOR SOEPEN, STOOFSCHOTELS, SAUZEN, MARINADES EN SMAAKMAKER
NUTRITION	Voedingswaarden per 100 ml product als verkocht
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van conserveermiddelen
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van smaakversterkers
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van kunstmatige kleurstoffen
NON ARTWORK CLAIMS	Zonder wettelijk verplicht te declareren allergenen. In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:NL/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Voedingsstoffen	Per 100 g [1]	Per 124 g [100 ml] [5]
Energie	280 kJ	347 kJ
Energie Kcal	67 kcal	83 kcal
Vetten	< 0,5 g	< 0,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,1 g	0,1 g
Koolhydraten	12 g	15 g
waarvan suikers	9,8 g	12 g
Vezels	0,9 g	1,1 g
Eiwitten	3,7 g	4,6 g
Zout	21,4 g	26,5 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 %



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229572/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 3, 2022

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	
Eiwitten	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
Zout	0,63 g	0,65 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 - 124 g (As Sold)

Statements :

[5] Product zoals verkocht

End of CUC Product Information Record 200000213580/001/000



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000229572/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jan 3, 2022

Combination pack data

Product Name

Language	Product Name
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Veggies 01 CUC