



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000081065/000

**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	GARDE D'OR
HOS	710034104227
Change Number	300004988667

### CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Liquid Concentrate Rund 1 L - UFS
Dutch_BE	Knorr Professional Liquid Concentrate Rund 1 L - UFS
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Beef BNF (CU)
French	Knorr Professional Concentré Liquide Bœuf 1 L - UFS
French_BE	Knorr Professional Concentré Liquide Bœuf 1 L - UFS

### Target Location

Validity Area	Language
Netherlands	Dutch



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000081065/000

**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 : 200000217497/000/004

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Apr 25, 2021

Valid To : Nov 30, 2021

Status : Released

### Product Name

Language	Product Name
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Beef 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 rundersmaak bouillon 62% (water, rundvleesextract 3%), zout, aroma's, gistextract, rundvet 1%, geconcentreerd uiensap<sup>1</sup>, gemodificeerd maïszetmeel, voedingszuur (citroenzuur), verdikkingsmiddel (xanthaangom), knoflook<sup>1</sup> poeder, zonnebloemolie, antioxidant (rozemarijnextract). Glutenvrij. Lactosevrij.

<sup>1</sup>Duurzaam geteelde ingrediënten.

## Additional Declarations

**Target Location/Language :** FOODS:NL/Dutch

### Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Nettovolume	1	Le	le

### 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:
STORAGE	Na opening: bewaren in de koelkast of maximum 3 maanden houdbaar op kamertemperatuur.



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000081065/000

**Status :** Released PL

**Authorization Group :** R&D CATEGORY SAVOURY

**Planned effective date :** Jan 3, 2022

Purpose	Description
OTHER	1 L e
OTHER	GETROKKEN TOT PERFECTIE
NUTRITION	Voedingswaarden per 100 ml product als verkocht
SYMBOLS/LOGOS	gluten free logo
SYMBOLS/LOGOS	Lactose free
OTHER	BASIS VOOR SOEPEN, STOOFSCHOTELS, SAUZEN, MARINADES EN SMAAKMAKER
STORAGE	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van smaakversterkers
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van conserveermiddelen
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 122 g [ 100 ml ] [5]
Energie	293 kJ	358 kJ
Energie Kcal	70 kcal	86 kcal
Vetten	1,7 g	2,0 g
waarvan verzadigde vetzuren	0,9 g	1,0 g
Koolhydraten	4,6 g	5,6 g
waarvan suikers	2,6 g	3,2 g
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g
Eiwitten	8,3 g	10 g
Zout	20,7 g	25,2 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** : 720000081065/000

**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	0,61 g	0,63 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 - 122 g (As Sold)

### Statements :

[5] Product zoals verkocht

**End of CUC Product Information Record** 200000217497/000/004



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000081065/000

**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 Beef 01 CUC