



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000083634/000

**Status :** Released PL

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

**Planned effective date :** Dec 24, 2021

## Basic Data

### General Information

Valid From	Dec 24, 2021
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Sep 1, 2021
Created By	PLANKEN_E
Changed On	Dec 23, 2021
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710034105244
Change Number	300004987605

### CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Liquid Concentrate Kip 1 L - UFS
Dutch_BE	Knorr Professional Liquid Concentrate Kip 1 L - UFS
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Chicken BNF
French	Knorr Professional Concentré liquide Volaille 1 L - UFS
French_BE	Knorr Professional Concentré liquide Volaille 1 L - UFS

### Target Location

Validity Area	Language
Netherlands	Dutch



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000083634/000

**Status :** Released PL

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

**Planned effective date :** Dec 24, 2021

## CUC Product Information Record Data

### CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000254113/001/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Oct 6, 2021

Valid To : Nov 11, 2021

Status : Released

### Product Name

Language	Product Name
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Chicken Plus 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 kippenbouillon 59% (water, kippenvleesextract 5,6%), zout, suiker, gistextract, kippenvet 5%, aroma's, gemodificeerd maïszetmeel, voedingszuur (citroenzuur). Glutenvrij. Lactosevrij.

### Additional Declarations

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

#### Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Aangegeven volume	1	L e	l e

#### 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.
STORAGE	Na opening: bewaren in de koelkast of maximum 3 maanden houdbaar op kamertemperatuur.
OTHER	1 L e



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000083634/000

**Status :** Released PL

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

**Planned effective date :** Dec 24, 2021

Purpose	Description
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
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	503 kJ	614 kJ
Energie Kcal	123 kcal	150 kcal
Vetten	5,3 g	6,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	1,6 g	2,0 g
Koolhydraten	10 g	13 g
waarvan suikers	6,8 g	8,3 g
Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g
Eiwitten	7,4 g	9,1 g
Zout	17,7 g	21,6 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 %



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000083634/000

**Status :** Released PL

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

**Planned effective date :** Dec 24, 2021

Vezels	< 0,5 g	< 0,5 g	
Eiwitten	< 0,5 g	< 0,5 g	< 1 %
Zout	0,52 g	0,54 g	9 %

## 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 200000254113/001/001**



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000083634/000

**Status :** Released PL

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

**Planned effective date :** Dec 24, 2021

## Combination pack data

### Product Name

Language	Product Name
English	3PM Liquid Meaty Seasoning Chicken Plus 02