

UFS Productspecification

Page 1 of 3

21-Mar-2017 13:12

Spec. / Rev. 66272566IS / 5

Description Alsa Creme Brulee 1L NL GF

Created By Catherine Jetteur

Created On 09-Nov-2016 10:26:24

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 21-Mar-2017

Specification Type CON

Last Modified On 21-Mar-2017 12:51:49

Language

Current On 21-Mar-2017 13:05:39

Algemene informatie

Description

Alsa Crème Brûlée 1L e

Exemption Flags

<input type="checkbox"/>	Exempt from Artwork
<input type="checkbox"/>	Exempt from NEP Reporting

Product Name

Country	Brand Name	Product Name
	Alsa	Crème Brûlée

Legal Description

Country	Descriptive Name	Note
	Bereiding voor Crème Brûlée. Dit product is een mix van melk, room en plantaardige oliën.	
	.	

Symbols/Logos

recycling (green dot) logo

Ingredient Declaration

Ingrediënten declaratie

Ingrediënten: Water, plantaardige oliën (volledig geharde kokosolie, palm), ROOM (12%), KARNEMELKPOEDER, suiker, magere MELK, EIGEEL, (1%), gemodificeerd maïszetmeel, verdikkingsmiddel (carrageen), aroma's (bevat MELKSUIKER).

Claims and Declarations

Declarations

Eigenschap	Waarde	Eenheid	Opmerking
Portions/Doses/Uses	10	No.	
Volume	1	l e	
Volume per serving/portion	100	ml	
Weight	1055	kg	
Density	1,055	g/cm ³	

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

Food Allergen / Food Intolerance

Eigenschap	Yes	No	Concentration	enhei	Comp of RM	Contam.	Opmerking
Gluten bevattende granen	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Schaaldieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Weekdieren	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ei	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.
Vis	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Pinda's	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Melk	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.
Noten	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sesamzaad	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfiet (=> 10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.
Selderij	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

UFS Productspecification

Page 2 of 3

21-Mar-2017 13:12

Spec. / Rev. 66272566IS / 5

Description Alsa Creme Brulee 1L NL GF

Created By Catherine Jetteur

Created On 09-Nov-2016 10:26:24

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 21-Mar-2017

Specification Type CON

Last Modified On 21-Mar-2017 12:51:49

Language

Current On 21-Mar-2017 13:05:39

Food Allergen / Food Intolerance [Continued]

Eigenschap	Yes	No	Concentration	enheid	Comp of RM	Contam.	Opmerking
Mosterd	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lupine	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Dietary - Guaranteed

Eigenschap	Yes	No	Opmerking
Hal-al	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Kosher	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ovo Lacto Vegetarian	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Gluten Free	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Foods Free from

Eigenschap	Yes	No	Opmerking
Irradiation	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Meat	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Alcohol	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

On Pack Claims

Eigenschap	Omschrijving	Note
Claim 6	Glutenvrij	
Claim 10	Aantal porties: 10	
Claim 11	Gebruiksklaar	
Claim 12	A) Pan	
Claim 13	B) Combi Steamer	
Claim 14	C) Magnetron	

Claims / Disclaimers

Serveersuggestie

Instructions

Instructions for Use

Bereidingswijze:

A) Schenk het product in een pan en breng het onder voortdurend roeren aan de kook. Portioneer de Crème Brûlée en laat in de koelkast opstijven. Voor serveren, bestrooi de Crème Brûlée met bruine suiker en brand het voor een mooie karamelisatie.

B) Plaats het tetra pak 30 minuten in de combi-steamer op 100° C. Goed schudden, daarna verpakking openen. Portioneer de Crème Brûlée en laat in de koelkast opstijven. Voor serveren, bestrooi de Crème Brûlée met bruine suiker en brand het voor een mooie karamelisatie.

C) Schenk het product in een kom en verwarm het in de magnetron (3 minuten op 1600 Watt of 6 minuten op 800 Watt). Goed roeren. Portioneer de Crème Brûlée en laat in de koelkast opstijven. Voor serveren, bestrooi de Crème Brûlée met bruine suiker en brand het voor een mooie karamelisatie.

Storage Instructions

Gekoeld bewaren (tussen 2°C en 7°C). Niet invriezen. Eenmaal geopend max. 3 dagen houdbaar.

Safety Instructions

.

Disposal Instructions

--

Voedingswaarde

Nutrition Information

Voedingswaarden per 100ml

UFS Productspecification

Page 3 of 3

21-Mar-2017 13:12

Spec. / Rev. 66272566IS / 5

Description Alsa Creme Brulee 1L NL GF

Created By Catherine Jetteur

Created On 09-Nov-2016 10:26:24

Status CURRENT

Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21

Last Modified By Catherine Jetteur

Planned Eff. 21-Mar-2017

Specification Type CON

Last Modified On 21-Mar-2017 12:51:49

Language

Current On 21-Mar-2017 13:05:39

On Pack Nutrition Information [As Sold]

On-Pack Nutrition Information as Sold

Eigenschap	Waarde
Serving Size	100 ml

Typical values	Attribuut	Eenheid	per 100g as sold	per 100ml as sold	per Serving
Energie	kJ	kJ	1044	1101	1101
Energie	kcal	kcal	246	260	260
Eiwitten		g	2,8	3	3
Koolhydraten		g	12	13	13
Koolhydraten waarvan	Suikers	g	7,6	8	8
Vet		g	21	22	22
Vet waarvan	Verzadigd	g	15	16	16
Vet waarvan	Trans	g	0,246	0,26	0,26
Cholesterol		mg	23,89	25	25
Voedingsvezel	-	g	<0,5	<0,5	<0,5
Natrium		g	0,06	0,06	0,06
Salt	as NaCl	g	0,14	0,15	0,15

Nutrients	Attribuut	Guideline Daily Amount	%	GDA synonym
Energie	kJ	8400	13	DVR
Energie	kcal	2000	13	DVR
Eiwitten		50	6	DVR
Koolhydraten		260	5	DVR
Koolhydraten waarvan	Suikers	90	9	DVR
Vet		70	31	DVR
Vet waarvan	Verzadigd	20	80	DVR
Salt	as NaCl	6	3	DVR

Reference Intake

* % van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Reference Intake

* % van Referentie-inname van een gemiddelde volwassene (8400 kJ/2000 kcal)

Contact Details

Company Contact Information

www.ufs.com

Unilever Food Solutions
Postbus 1250
3000 BG Rotterdam Tel. 010-4394308

Unilever Food Solutions
Unilever Belgium
Humaniteitslaan 292 Bld de l'Humanité
B-1190 Brussels Tel. 0800/16121

Lokale informatie

MRDR: 19973201

EAN: 8718114899220