General Report

12-Dec-2018 09:06

Company Internal

Spec. / Rev. 66425489IS / 1
Description Knorr Seasoning Traditional cuisine 250 g LCON NEE
Created By Beata Weychan
Created On 19-Aug-2018 22:18:45
Status DEV
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Last Modified By Beata Weychan
Planned Eff. 13-Dec-2018
Specification Type CON
Last Modified On 12-Dec-2018 08:55:20
Language Polish
Current On

Reason For Issue

NPD

Key Words

Key Word	Value
Customers / MSU	Unilever Poland & Baltics

Manufacturers

Classification

Informacje ogólne

Opis

Seasoning for Pork and Ribs
Cluster name: SEpw_2818_H&SVeg_RT.1.1

Exemption Flags

☐	Exempt from Artwork
☐	Exempt from NEP Reporting

Nazwa produktu

Kraj	Marka	Nazwa produktu
	Knorr	PRZYPRAWA DO KUCHNI TRADYCYJNEJ / SEASONING FOR
		TRADITIONAL CUISINE

Nazwa produktu wg prawa

Kraj	Nazwa wg prawa	Uwagi
	Przyprawa do kuchni tradycyjnej. 100% naturalnych składników, z kolendrą, kminkiem i czosnkiem.	✔

Symbole/Loga/Banery i znaki

.

<ANY File or Image>

Additional Regional Information

Nazwa	Register	Register Type	Opis
Registry No.	FIC		
Registry No.	DEV Formula		DPE-67311316v200

Lista składników

Lista składników

Składniki: czosnek (25%), sól, papryka (13%), kolendra (8,4%), kminek (6,7%), mąka ryżowa, cząber (5%), majeranek (4%), rozmaryn, mielona GORCZYCA (2,8%), olej słonecznikowy. Może zawierać gluten, mleko, jaja i seler.

Oświadczenia i deklaracje

Deklaracje

Nazwa	Wartość	UOM	Komentarz
Masa	250	g	e

General Report

Company Internal

Spec. / Rev. 66425489IS / 1
Description Knorr Seasoning Traditional cuisine 250 g LCON NEE
Created By Beata Weychan
Created On 19-Aug-2018 22:18:45
Status DEV
Frame Id / Rev. G-FOODS-CON-GLOBAL / 21
Last Modified By Beata Weychan
Planned Eff. 13-Dec-2018
Specification Type CON
Last Modified On 12-Dec-2018 08:55:20
Language Polish
Current On

Deklaracje [Continued]

Nazwa	Wartość	UOM	Komentarz
Znakowanie datą		Tekst	Data otwarcia opakowania:

Okres przydatności

Nazwa	Warunki	Wartość	UOM	Komentarz
Okres przydatności	Temp. pokojowa	15	miesiąc/e	Najlepiej spożyć przed końcem:
Okres przydatności			miesiąc/e	.

Ryzyko zanieczyszczenia krzyżowego podczas procesu produkcji

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

Alergeny

Nazwa	Tak	Nie	Stężenie	UOM	Ze składników	Zanieczyszcze	Komentarz
Zboża zawierające gluten i pr	✓			mg/kg		✓	
Skorupiaki i produkty pochod		✓		mg/kg			
Mięczaki i produkty pochodne		✓		mg/kg			
Jaja i ich pochodne	✓			mg/kg		✓	
Ryby/Produkty rybne		✓		mg/kg			
Orzeszki ziemne/Produkty z o		✓		mg/kg			
Soja/Produkty sojowe		✓		mg/kg			
Mleko/Produkty mleczne	✓			mg/kg		✓	
Orzechy/Produkty z orzechów		✓		mg/kg			
Nasiona sezamu/Produkty z n		✓		mg/kg			
Siarczyny (=> 10mg/kg)		✓		mg/kg			
Seler	✓			mg/kg		✓	
Musztarda/Produkty z gorczy	✓			mg/kg	✓		
Łubin i produkty pochodne		✓		mg/kg			

Diety - zagwarantowane

Nazwa	Tak	Nie	Komentarz
Hal-al		✓	
Koszerna		✓	
Wegańska	✓		
Lakto-ovo-wegetariańska	✓		
Lakto-wegetariańska	✓		
Gluten Free		✓	

Produkt wolny od:

Nazwa	Tak	Nie	Komentarz
Napromienianie	✓		
Mięso	✓		
Alkohol	✓		

Deklaracje

.

Oświadczenia

Nazwa	Opis	Uwagi
Oświadczenie 1	.	
Oświadczenie 2	.	

General Report

Spec. / Rev. 66425489IS / 1 Company Internal
Description Knorr Seasoning Traditional cuisine 250 g LCON NEE
Created By Beata Weychan **Created On** 19-Aug-2018 22:18:45
Status DEV **Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21 **Last Modified By** Beata Weychan
Planned Eff. 13-Dec-2018 **Specification Type** CON **Last Modified On** 12-Dec-2018 08:55:20
Language Polish **Current On**

Oświadczenia [Continued]

Nazwa	Opis	Uwagi
Oświadczenie 3	.	
Oświadczenie 4	(FoP) 100% NATURAL INGREDIENTS / WITH CORIANDER, CARAWAY AND GARLIC	☑
Oświadczenie 5	.	
Oświadczenie 6	.	
Oświadczenie 7	.	
Oświadczenie 8	.	
Oświadczenie 9	.	
Oświadczenie 10	.	
Oświadczenie 11	.	
Oświadczenie 12	.	
Oświadczenie 13	.	
Oświadczenie 14	.	
Oświadczenie 15	.	

Oświadczenie 4 (note)

100% Naturalnych składników. Z kolendrą, kminkiem i czosnkiem.

Oświadczenia / Orzeczenia

(BoP- serving suggestion)
Propozycja podania

Instrukcje

Sposób przygotowania

Sposób użycia: Użyj 15 g mieszanki na 1 kg mięsa.

Warunki przechowywania

Przechowywać w suchym, chłodnym i zaciemnionym miejscu.

Instrukcje bezpieczeństwa

--

Utylizacja

--

Informacja żywieniowa

Wielkość porcji

Nazwa	Cecha	na porcję	UOM	Komentarz
Wielkość porcji	Jednostka (g) - produkt wprow	7	G	

Informacje o porcji

☐	Zmienny rozmiar porcji
☐	Produkt nie wymaga przygotowania przed spożyciem

Wartość odżywcza - informacje dla konsumenta

Nazwa	Cecha	0 g przygotowanego	na 100 ml produktu	l przygotowanego p	UOM	Źródło danych	Uwagi
Energia	kJ	36			kJ	Kalkulacja	
Energia	kcal	9			kcal	Kalkulacja	
Białko	-	0,34			g	Kalkulacja	

General Report

Spec. / Rev. 66425489IS / 1 Company Internal

Description Knorr Seasoning Traditional cuisine 250 g LCON NEE

Created By Beata Weychan **Created On** 19-Aug-2018 22:18:45

Status DEV **Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21 **Last Modified By** Beata Weychan

Planned Eff. 13-Dec-2018 **Specification Type** CON **Last Modified On** 12-Dec-2018 08:55:20

Language Polish **Current On**

Wartość odżywcza - informacje dla konsumenta [Continued]

Nazwa	Cecha	0 g przygotowanego	na 100 ml produktu	ml przygotowanego p	UOM	Źródło danych	Uwagi
Węglowodany	-	1,01			g	Kalkulacja	
Węglowodany	w tym błonnik	1,59			g	Kalkulacja	
Węglowodany w tym	Cukry	0,17			g	Kalkulacja	
Tłuszcz	-	0,28			g	Kalkulacja	
Tłuszcz w tym	Kwasy nasycone	0,04			g	Kalkulacja	
Tłuszcz w tym	trans	0,0003			g	Kalkulacja	
Cholesterol	-	0			mg	Kalkulacja	
Błonnik	Pokarmowy	0,58			g	Kalkulacja	
Sód	mg	320			mg	Kalkulacja	
Sól	as NaCl	0,8			g	Kalkulacja	✓

Sól [as NaCl] (note)

Na x 2,5

Vitality Passport

Nazwa	Cecha	a/100 g przygotowaneg	UOM	Komentarz
Cukry dodane	-	0	g	

Informacje żywieniowe

Wartość odżywcza	100 g produktu
Energia	kJ / kcal
Tłuszcz	g
w tym kwasy tłuszczowe nasycone	g
Węglowodany	g
w tym cukry	g
Błonnik	g
Białko	g
Sól	g

Informacje żywieniowe na opakowanie [Produkt wprowadzany do obrotu]

Inf. żywieniowe na produkt wprowadzany do obrotu

Nazwa	Wartość
CON	RDL-023314[2]: SEpw_2818_H&SVeg_RT.1.1 (Ribs)
CUC	67311316[1]: SEpw Pork Neck 2818
REF	66346704IS[5]: ALL CATEGORIES-ROUND TO NEAREST-FIC
Wielkość porcji	7 G

Wartości	Cecha	UOM	oduktu wprowadzaneg	na 100 ml produktu	na porcję
Energia	kJ	kJ	1069		75
Energia	kcal	kcal	255		18
Białko	-	g	10		0,7
Węglowodany	-	g	30		2,1
Węglowodany w tym	Cukry	g	5		<0,5
Tłuszcz	-	g	8,2		0,6
Tłuszcz w tym	Kwasy nasycone	g	1,1		<0,1
Błonnik	Pokarmowy	g	17		1,2
Sód	-	g	9,5		0,67
Sól	as NaCl	g	23,7		1,7

General Report

Spec. / Rev. 66425489IS / 1 Company Internal

Description Knorr Seasoning Traditional cuisine 250 g LCON NEE

Created By Beata Weychan **Created On** 19-Aug-2018 22:18:45

Status DEV **Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21 **Last Modified By** Beata Weychan

Planned Eff. 13-Dec-2018 **Specification Type** CON **Last Modified On** 12-Dec-2018 08:55:20

Language Polish **Current On**

Składniki odżywcze	Cecha	Wskazane dzienne spożycie	%	oznaczenie
Energia	kJ	8400	<1	GDA
Energia	kcal	2000	<1	GDA
Białko	-	50	1	GDA
Węglowodany	-	260	<1	GDA
Węglowodany w tym	Cukry	90	<1	GDA
Tłuszcz	-	70	<1	GDA
Tłuszcz w tym	Kwasy nasycone	20	<1	GDA
Sól	as NaCl	6	28	GDA

Reference Intake

* % referencyjnej wartości spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

Informacje żywieniowe na opakowanie [Na przygotowany produkt]

Reference Intake

* % referencyjnej wartości spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej (8400 kJ/2000 kcal)

Specyfikacje związane

Attached Specification(s)		
Specification	Rev.	Description
RDL-023314	Phantom: 2	SEpw_2818_H&SVeg_RT.1.1 (Ribs)

Dane kontaktowe

Kontakt

www.ufs.com

Unilever Food Solutions

Unilever Polska Sp. z o.o.
Al. Jerozolimskie 134
02-305 Warszawa
(phone symbol) 800 66 11 11 (pon.-pt. 8:00-16:00)