General Report

07-Feb-2019 10:10

Company Internal

Spec. / Rev. 66425413IS / 2
Description KNORR 100% nat. Ing. Dressing Paprika Kräuter 500 g DACH

	Created By Beata Weychan	**Created On**	07-Feb-2019 10:06:35
Status DEV	**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21	**Last Modified By**	Beata Weychan
Planned Eff. 18-May-2019	**Specification Type** CON	**Last Modified On**	07-Feb-2019 10:10:26
	Language Polish	**Current On**	

Reason For Issue

Key Words

Key Word	Value
Customers / MSU	Unilever Austria
Customers / MSU	Unilever Germany
Customers / MSU	Unilever Poland & Baltics
Customers / MSU	Unilever Switzerland
Formula Number	CUC 67639614
Formula Number	Food Solutions

Manufacturers

Classification

Informacje ogólne

Opis

Cluster name: DSM_3282_ClearOniParPep_NAT_FS.1
Dry mixture for seasoning salads

Exemption Flags

☐	Exempt from Artwork
☐	Exempt from NEP Reporting

Nazwa produktu

Kraj	Marka	Nazwa produktu
	Knorr	Sos sałatkowy paprykowy 100% naturalnych składników

Nazwa produktu wg prawa

Kraj	Nazwa wg prawa	Uwagi
	Baza do przygotowania sosu sałatkowego paprykowo	

Symbole/Loga/Banery i znaki

.

Additional Regional Information

Nazwa	Register	Register Type	Opis
Registry No.	FIC		
Registry No.	DEV Formula		CUC PIRd 200000213357/000/000

Lista składników

Lista składników

Składniki: skrobia (kukurydziana, z grochu), cukier, sól morska, cebula w proszku[1] (5%), groch w proszku, papryka[1] (2,2%), papryka czerwona łagodna[1] (2,1%), czosnek[1] (2%), olej kukurydziany (2%), natka pietruszki[1] (1,9%), pieprz czarny mielony (1%), szczypiorek suszony[1] (1%), oregano[1] (0,5%), kurkuma. Może zawierać gluten, mleko, jaja, soję, seler i gorczycę.
[1] Uprawiane w sposób zrównoważony.
* o.d.A.: Według receptury bez składników alergennych zgodnie z aktualnym ustawodawstwem. Nie można wykluczyć technologicznie nieuniknionych śladowych ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

General Report

Spec. / Rev. 66425413IS / 2 Company Internal

Description KNORR 100% nat. Ing. Dressing Paprika Kräuter 500 g DACH

Created By Beata Weychan **Created On** 07-Feb-2019 10:06:35

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

Planned Eff. 18-May-2019 **Specification Type** CON **Last Modified On** 07-Feb-2019 10:10:26

Language Polish **Current On**

Oświadczenia i deklaracje

Deklaracje

Nazwa	Wartość	UOM	Komentarz
Masa	500	g	e

Okres przydatności

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

Pochodzenie produktu

Nazwa	Produkcja	Pakowanie	Komentarz
Country	Germany		Wyprodukowano w Niemczech.

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	Nieczyszcze	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	✓		Meat acc. to 2001/101/EC
Alkohol	✓		

Deklaracje

.

General Report

Spec. / Rev. 66425413IS / 2 Company Internal

Description KNORR 100% nat. Ing. Dressing Paprika Kräuter 500 g DACH

	Created By Beata Weychan	**Created On**	07-Feb-2019 10:06:35
Status DEV	**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21	**Last Modified By**	Beata Weychan
Planned Eff. 18-May-2019	**Specification Type** CON	**Last Modified On**	07-Feb-2019 10:10:26
	Language Polish	**Current On**	

Oświadczenia

Nazwa	Opis	Uwagi
Oświadczenie 1	o.d.A.	☑
Oświadczenie 2	.	
Oświadczenie 3	.	☑
Oświadczenie 4	100% Naturalnych składników	
Oświadczenie 5	Odpowiedni dla wegan.	
Oświadczenie 6	Wydajność 5 L	
Oświadczenie 7	.	
Oświadczenie 8		
Oświadczenie 9		

Oświadczenie 1 (note)

* o.d.A.: Według receptury bez składników alergennych zgodnie z aktualnym ustawodawstwem. Nie można wykluczyć technologicznie nieuniknionych śladowych ilości glutenu, mleka, jaj, soi, selera i gorczycy.

Oświadczenie 3 (note)

.

Dodatkowe oświadczenia

Nazwa	Opis	Uwagi
Oświadczenie 1	.	☑
Oświadczenie 2	.	☑
Oświadczenie 3	.	☑
Oświadczenie 4	.	☑
Oświadczenie 5	.	☑
Oświadczenie 6	.	☑
Oświadczenie 7	.	☑
Oświadczenie 8	.	☑

Oświadczenie 1 (note)

.

Oświadczenie 2 (note)

.

Oświadczenie 3 (note)

.

Oświadczenie 4 (note)

.

Oświadczenie 5 (note)

.

Oświadczenie 6 (note)

.

Oświadczenie 7 (note)

.

Oświadczenie 8 (note)

.

General Report

Spec. / Rev. 66425413IS / 2 Company Internal

Description KNORR 100% nat. Ing. Dressing Paprika Kräuter 500 g DACH

	Created By Beata Weychan	**Created On**	07-Feb-2019 10:06:35
Status DEV	**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21	**Last Modified By**	Beata Weychan
Planned Eff. 18-May-2019	**Specification Type** CON	**Last Modified On**	07-Feb-2019 10:10:26
	Language Polish	**Current On**	

Oświadczenia / Orzeczenia

FoP Serving suggestion sentence:
Propozycja podania

Instrukcje

Sposób przygotowania

Sposób przygotowania: Wymieszaj (używając rózgi) 100 g produktu z 600 ml zimnej wody, 200 ml octu winnego lub jabłkowego i 200 ml oleju. Odstaw na ok. 20 minut i następnie mieszaj od czasu do czasu.

Warunki przechowywania

Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.

Instrukcje bezpieczeństwa

--

Utylizacja

--

Instrukcja recepturowa

Instrukcja recepturowa

DOZOWANIE

Produkt	Woda	Olej	Ocet	Wydajność ok.
100 g	0,6 L	0,2 L	0,2 L	1 L
500 g	3 L	1 L	1 L	5 L

Informacja żywieniowa

Wielkość porcji

Nazwa	Cecha	na porcję	UOM	Komentarz
Wielkość porcji	Jednostka (g) - przygotowany p	32	G	
Wielkość porcji	Jednostka (ml) - przygotowany	30	ml	

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	ml przygotowanego p	UOM	Źródło danych	Uwagi
Energia	kJ	761		806	kJ	Kalkulacja	
Energia	kcal	182		193	kcal	Kalkulacja	
Białko	-	0,39		0,42	g	Kalkulacja	
Węglowodany	-	5,87		6,26	g	Kalkulacja	
Węglowodany w tym	Cukry	2,52		2,69	g	Kalkulacja	
Tłuszcz	-	17,2		18,34	g	Kalkulacja	
Tłuszcz w tym	Kwasy nasycone	1,78		1,9	g	Kalkulacja	
Błonnik	Pokarmowy	0,38		0,41	g	Kalkulacja	
Sód	mg	749		798	mg	Kalkulacja	
Sól	as NaCl	1,87		2,0	g	Kalkulacja	✓

General Report

Spec. / Rev. 66425413IS / 2 Company Internal

Description KNORR 100% nat. Ing. Dressing Paprika Kräuter 500 g DACH

	Created By Beata Weychan	**Created On**	07-Feb-2019 10:06:35
Status DEV	**Frame Id / Rev.** G-FOODS-CON-GLOBAL / 21	**Last Modified By**	Beata Weychan
Planned Eff. 18-May-2019	**Specification Type** CON	**Last Modified On**	07-Feb-2019 10:10:26
	Language Polish	**Current On**	

Sól [as NaCl] (note)

Na x 2,5

Informacje żywieniowe

For Artwork:
use nutritional values per 100 ml as prepared

Wartość odżywcza	100 ml przygotowanego 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-024016[1]: DSM_3282_ClearOniParPep_NAT_FS.1
CUC	67639614[1]: DSM Bell Pepper 3282 NAT FS
REF	66346704IS[5]: ALL CATEGORIES-ROUND TO NEAREST-FIC
Wielkość porcji	

Wartości	Cecha	UOM	oduktu wprowadzaneg	na 100 ml produktu	na porcję
Energia	kJ	kJ	1307		
Energia	kcal	kcal	309		
Białko	-	g	3,4		
Węglowodany	-	g	63		
Węglowodany w tym	Cukry	g	26		
Tłuszcz	-	g	2,8		
Tłuszcz w tym	Kwasy nasycone	g	0,4		
Błonnik	Pokarmowy	g	4,1		
Sól	as NaCl	g	20,2		

Reference Intake

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

Informacje żywieniowe na opakowanie [Na przygotowany produkt]

Inf. żywieniowe na opakowanie dla przygotowanego produktu

Nazwa	Wartość
CON	RDL-024016[1]: DSM_3282_ClearOniParPep_NAT_FS.1
CUC	67639614[1]: DSM Bell Pepper 3282 NAT FS
REF	66346704IS[5]: ALL CATEGORIES-ROUND TO NEAREST-FIC
Wielkość porcji	30 ml

General Report

Spec. / Rev. 66425413IS / 2 Company Internal

Description KNORR 100% nat. Ing. Dressing Paprika Kräuter 500 g DACH

Created By Beata Weychan **Created On** 07-Feb-2019 10:06:35

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

Planned Eff. 18-May-2019 **Specification Type** CON **Last Modified On** 07-Feb-2019 10:10:26

Language Polish **Current On**

Informacje żywieniowe na opakowanie 1

Wartości	Cecha	UOM	00 g przygotowanego	ml przygotowanego pı	na porcję
Energia	kJ	kJ	761	806	243
Energia	kcal	kcal	182	193	58
Białko	-	g	<0,5	<0,5	<0,5
Węglowodany	-	g	5,9	6,2	1,9
Węglowodany w tym	Cukry	g	2,5	2,7	0,8
Tłuszcz	-	g	17	18	5,5
Tłuszcz w tym	Kwasy nasycone	g	1,8	1,9	0,6
Błonnik	Pokarmowy	g	<0,5	<0,5	<0,5
Sól	as NaCl	g	1,9	2,0	0,60

Informacje żywieniowe na opakowanie 2

Składniki odżywcze	Cecha	Wskazane dzienne spożycie	%	oznaczenie
Energia	kJ	8400	3	GDA
Energia	kcal	2000	3	GDA
Białko	-	50	1	GDA
Węglowodany	-	260	<1	GDA
Węglowodany w tym	Cukry	90	<1	GDA
Tłuszcz	-	70	8	GDA
Tłuszcz w tym	Kwasy nasycone	20	3	GDA
Sól	as NaCl	6	10	GDA

Reference Intake

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

Specyfikacje związane

Attached Specification(s)		
Specification	Rev.	Description
RDL-024016	1	DSM_3282_ClearOniParPep_NAT_FS.1

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)