

UFS Productspecification

Page 1 of 4

19-Apr-2017 11:19

Spec. / Rev. 66328097IS / 4

Description DBS Bechamel 01b FS DWIN da1 PT

Created By Joao Grilo

Created On 10-Apr-2017 14:40:21

Status APPROVED

Planned Eff. 19-Jul-2017

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

Last Modified By Joao Grilo

Specification Type CON

Last Modified On 10-Apr-2017 14:40:53

Language Portugues

Current On

Informação Geral

Descrição

KN molho desid Béchamel 6x800G FS

Exemption Flags

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

Nome do Produto

País	Marca	Nome do Produto
	Knorr	Preparado para Molho Bechamel

Denominação Legal

País	Nome Descritivo	Nota
Portugal	PREPARADO DESIDRATADO PARA MOLHO BECHAMEL	

Símbolos / Logotipos

Green dot symbol: at least 6mm height;

Marketing Tag: A PAIXÃO PELO SABOR ESTÁ NA NOSSA NATUREZA

Listas de Ingredientes

Lista de Ingredientes

Ingredientes: farinha de TRIGO, gordura de palma, amido modificado, amido, sal, LACTOSE, proteínas do LEITE, extrato de levedura, pimenta, extrato de noz-moscada. Pode conter ovo e aipo.

Alegações e Declarações

Declarações

Propriedades	Valor	UOM	Comentário
Porções/Doses/Utilização	90	No.	
Peso	800	g	e

Prazo de validade

Propriedades	Condições	Valor	UOM	Comentário
Prazo de Validade	Ambiente	18	mês(es)	Consumir de preferência antes do fim de:

Risco de contaminação cruzada

A informação disponível é referente à presença total dos diversos grupos de alergéneos no produto, ou seja, os que são inerentes aos ingredientes presentes na sua composição e os que provêm de contaminação cruzada durante o seu processamento. Esta informação tem impacto directo na rotulagem do produto final.

Alergénios/Intolerâncias

Propriedades	Sim	Não	Concentração	UOM	Comp. da MP	Contam.	Comentário
Cereais que contêm glúten	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Crustáceos/à base crustáceos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Moluscos/à base moluscos	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Ovo / à base de ovos	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.
Peixes / à base de peixe	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Amendoins/à base amendoim	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

UFS Productspecification

Page 2 of 4

19-Apr-2017 11:19

Spec. / Rev. 66328097IS / 4

Description DBS Bechamel 01b FS DWIN da1 PT

Created By Joao Grilo

Created On 10-Apr-2017 14:40:21

Status APPROVED

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

Last Modified By Joao Grilo

Planned Eff. 19-Jul-2017

Specification Type CON

Last Modified On 10-Apr-2017 14:40:53

Language Portugues

Current On

Alergénios/Intolerâncias [Continued]

Propriedades	Sim	Não	Concentração	UOM	Comp. da MP	Contam.	Comentário
Soja / à base de soja	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Leite / à base de leite	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Frutos de casca rija	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sementes de sésamo	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Sulfitos (= > 10mg/kg)	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Aipo	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	.
Mostarda/à base mostarda	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Tremoço/à base tremoço	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>		mg/kg	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Dieta Alimentar

Propriedades	Sim	Não	Comentário
Vegan	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	
Ovo Lacto Vegetariano	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Lacto Vegetariano	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Alimentos Isentos de

Propriedades	Sim	Não	Comentário
Irradiação	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
Carne	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	.
Álcool	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

Declarações

Alegações na Embalagem

Propriedades	Descrição	Nota
Alegação 1	Receita desenvolvida por Chefs Europeus	
Alegação 2	.	
Alegação 3	.	
Alegação 4	.	
Alegação 5	.	
Alegação 6	SEM INTENSIFICADORES DE SABOR	
Alegação 7	SEM CORANTES	
Alegação 8	.	
Alegação 9	.	
Alegação 10	DESIDRATADO	
Alegação 11	PESO LÍQUIDO 800g	
Alegação 12	POR EMBALAGEM 9 LITROS	
Alegação 13	.	
Alegação 14	.	
Alegação 15	.	

Alegações / Advertências

Serving suggestion sentence: Sugestão de apresentação

Date of opening: PARA PROFISSIONAIS

Data de abertura:

Instruções

Instruções de Utilização

Modo de preparação: Adicionar 90g do preparado para molho Bechamel Knorr a 1 litro de leite (meio gordo) quente e mexer com uma vara de arames. Deixar ferver durante 2 minutos, em lume brando, mexendo de vez em quando.

UFS Productspecification

Page 3 of 4

19-Apr-2017 11:19

Spec. / Rev. 66328097IS / 4

Description DBS Bechamel 01b FS DWIN da1 PT

Created By Joao Grilo

Created On 10-Apr-2017 14:40:21

Status APPROVED

Last Modified By Joao Grilo

Planned Eff. 19-Jul-2017

Last Modified On 10-Apr-2017 14:40:53

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

Current On

Specification Type CON

Language Portugues

Instruções de Conservação

Conservar a embalagem bem fechada em local seco e fresco.

Instruções de Segurança

Instruções para Eliminação

Depois de usar, retirar a etiqueta e usar a embalagem para armazenamento.

Modo de Preparação

Receita

Dosagem

Molho Bechamel Knorr	90g	800g
Leite meio gordo	1L	9L

Valores Nutricionais

Informação Nutricional

Nutritional table texts:

Valores nutricionais médios Por 100ml*

Energia (kJ/kcal)

Lípidos (g)

dos quais ácidos gordos saturados (g)

Hidratos de carbono (g)

dos quais açúcares (g)

Fibra (g)

Proteínas (g)

Sal (g)

*Produto preparado com leite meio gordo e de acordo com o modo de preparação indicado.

Informação Nutricional na Embalagem [Como vendido]

Valores Típicos	Comentários	UOM	por 100g (vend.)	por 100ml (vend.)	por Porção
Energia	kJ	kJ	2027		
Energia	kcal	kcal	486		
Proteínas	-	g	5,3		
Hidratos de Carbono	-	g	53		
Hidra. de Carbono dos quais Açúcares		g	2,9		
Lípidos	-	g	28		
Lípidos dos quais SAFA		g	18		
Fibra	Dietético	g	1,7		
Sódio	-	g	2,1		
Sal	como NaCl	g	5,3		

Reference Intake

*% das Doses de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal)

Informação Nutricional na Embalagem [Em Preparado]

UFS Productspecification

Page 4 of 4

19-Apr-2017 11:19

Spec. / Rev. 66328097IS / 4

Description DBS Bechamel 01b FS DWIN da1 PT

Created By Joao Grilo

Created On 10-Apr-2017 14:40:21

Status APPROVED

Last Modified By Joao Grilo

Planned Eff. 19-Jul-2017

Last Modified On 10-Apr-2017 14:40:53

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

Current On

Specification Type CON

Language Portugues

Informação Nutricional na Embalagem [produto preparado]

Propriedades	Valor
Porção	100 ml

Informação Nutricional na Embalagem 1

Valores Típicos	Comentários	UOM	por 100g (prep.)	por 100ml (prep.)	por Porção
Energia	kJ	kJ		460	460
Energia	kcal	kcal		110	110
Proteínas	-	g		3,9	3,9
Hidratos de Carbono	-	g		9,7	9,7
Hidra. de Carbono dos quais	Açúcares	g		5,2	5,2
Lípidos	-	g		6,1	6,1
Lípidos dos quais	SAFA	g		3,8	3,8
Fibra	Dietético	g		<0,5	<0,5
Sódio	-	g		0,24	0,24
Sal	como NaCl	g		0,6	0,6

Informação Nutricional na Embalagem 2

Nutrientes	Comentários	Doses de Referência	%	DR
Energia	kJ		N/A	GDA
Energia	kcal	2000	6	GDA
Proteínas	-	50	8	GDA
Hidratos de Carbono	-	260	4	GDA
Hidra. de Carbono dos quais	Açúcares	90	6	GDA
Lípidos	-	70	9	GDA
Lípidos dos quais	SAFA	20	20	GDA
Sal	como NaCl	6	10	GDA

Reference Intake

*% das Doses de referência para um adulto médio (8 400 kJ/2 000 kcal)

Detalhes de Contacto

Informação de Contacto da Empresa

Unilever Food Solutions

Unilever Jerónimo Martins, Lda.

Largo Monterroio Mascarenhas, 1

1099-081 Lisboa

Portugal

www.ufs.com