



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000070210/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 29, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Oct 29, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	May 2, 2024
Created By	CELINE_A500
Changed On	Sep 11, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710033008298
Change Number	300007274213

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch_BE	Knorr PROFESSIONAL BLANKE GEVOGELTEFOND 750 g <UFS>
English	CU KN DES POULTRY LIGHT 6X750G ECO EB FR
French	Knorr PROFESSIONAL FONDS BLANC DE VOLAILLE 750 g <UFS>
French_BE	Knorr PROFESSIONAL FONDS BLANC DE VOLAILLE 750 g <UFS>
German_CH	Knorr PROFESSIONAL HELLER GEFLÜGELFOND 750 g <UFS>

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000070210/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 29, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000098191/000/000
Rating : PUBLIC
Validity Area : EU
Valid From : May 2, 2024
Valid To : Dec 31, 9999
Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	MIX Chicken Fond 9026628 DUDAR2
English_EU	CoM: DE, RO

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Legal Denominator : Fonds blanc de volaille déshydraté

Ingredient List:

Ingrédients : arômes (dont **CÉLERI**), amidon, maltodextrine, extrait de levure, sel, viande de poule 2%, oignon 1,4%, graisse de poule 0,8%, dextrose, jus de légumes concentrés (**CÉLERI**, carotte 0,1%, poireau, oignon), antioxydant (extraits de romarin). Peut contenir : **BLÉ, SEIGLE, ORGE, AVOINE, ŒUFS, SOJA, LAIT** et **MOUTARDE**.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Poids net	750	g e	grammes e

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
OTHER	FONDS BLANC DE VOLAILLE WHITE CHICKEN FOND
OTHER	Jusqu'à 50L



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000070210/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 29, 2024

Purpose	Description
OTHER	<FOP:> 750 g <BOP:> 750 g e
PREP. INSTRUCTIONS	PRÉPARATION : Verser la poudre dans l'eau bouillante. Reporter à ébullition et laisser mijoter pendant 2 minutes en remuant avec un fouet.
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles Pour 100 g de produit déshydraté Pour 100 ml ¹ Énergie Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Fibres Protéines Sel ¹ de produit préparé selon le dosage en base de sauce
OTHER	DOSAGE Base de sauce / Élément de cuisson <powder> 25 g 125 g 750 g / 15 g 75 g 750 g <water> 1 L 5 L 30 L / 1 L 5 L 50 L
STORAGE	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin :
SYMBOLS/LOGOS	SANS EXHAUSTEUR DE GOÛT
SYMBOLS/LOGOS	SANS COLORANT ARTIFICIEL

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Énergie	1251 kJ
Énergie	298 kcal
Matières grasses	2,8 g
- dont acides gras saturés	1,2 g
Glucides	54 g
- dont sucres	2,8 g
Fibres	0,8 g
Protéines	13 g
Sel	21,4 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 102,5 g [100 ml]
----------------------------------	-------------------------



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000070210/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Oct 29, 2024

Énergie	31 kJ
Énergie	7 kcal
Matières grasses	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	1,3 g
- dont sucres	< 0,5 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0,54 g

Pour - 100 g (As Sold)

Statements :
Produit tel que vendu

Pour - 102,5 g (As Prepared)

Statements :
Portion

End of CUC Product Information Record 200000098191/000/000