



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000059876/000

**Status :** Released PL

**Authorization Group :** R&D CATEGORY SAVOURY

**Planned effective date :** Nov 3, 2024

## Basic Data

### General Information

Valid From	Nov 3, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Jun 11, 2024
Created By	SILVIA_M
Changed On	Oct 7, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710032989227
Change Number	300007313425

### CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® BLANKE SAUSBINDER 1 kg <UFS>
Dutch_BE	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® BLANKE SAUSBINDER 1 kg <UFS>
English	KN MAIZENA EXPRESS 1KG ECO FR (CU)
French	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® Liant pour sauces blanches 1 kg <UFS>
French_BE	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® Liant pour sauces blanches 1 kg <UFS>
German_DACH	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® KLARER SAUCENBINDER 1 kg <UFS>

### Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000059876/000

**Status :** Released PL

**Authorization Group :** R&D CATEGORY SAVOURY

**Planned effective date :** Nov 3, 2024

## CUC Product Information Record Data

### CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000128890/001/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Aug 3, 2024

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

### Product Name

Language	Product Name
English	MOFIX HELL GK TFA below 1% 89952 BB HN
English_EU	CoM: DE

### Ingredient and Allergens/Diet Declarations

**Target Location/Language :** FOODS:BE/French

**Legal Denominator :** Liant déshydraté pour sauces blanches

#### Ingredient List:

Ingrédients : amidon, **LACTOSE**, maltodextrine, farine de riz, stabilisant (E450), graisse de palme, protéines de **LAIT**.

### Additional Declarations

**Target Location/Language :** FOODS:BE/French

#### Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Poids net	1	kg	kilogrammes e

#### Statements:

Purpose	Description
OTHER	LIANT POUR SAUCES BLANCHES
OTHER	RECETTE INCHANGÉE
OTHER	DISSOLUTION INSTANTANÉE
OTHER	SANS GLUTEN
OTHER	1 kg e



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000059876/000

**Status :** Released PL

**Authorization Group :** R&D CATEGORY SAVOURY

**Planned effective date :** Nov 3, 2024

Purpose	Description
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles Pour 100 g de produit déshydraté Énergie Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Fibres Protéines Sel
PREP. INSTRUCTIONS	PRÉPARATION ET DOSAGE Knorr Professional Maïzena Express® est un liant instantané qui permet de lier vos sauces et crèmes en préparation chaude en seulement une minute. Il convient à tout type de préparation et, grâce à son goût neutre, il n'altère pas le goût de votre recette. 1) Porter à ébullition votre sauce (ou autre préparation). 2) Ajouter progressivement Knorr Professional Maïzena Express® (entre 60 g et 100 g selon la liaison souhaitée). 3) Bien remuer à l'aide d'un fouet et laisser mijoter 1 minute.
STORAGE	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
OTHER	Sans colorant artificiel / Sans conservateur / Sans exhausteur de goût / Sans grumeaux
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin :
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
OTHER	Séparez l'étiquette de la boîte avant de trier.

## Nutrient Declarations

**Target Location/Language:** FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour 100 g
Énergie	1512 kJ
Énergie	359 kcal
Matières grasses	2,0 g
- dont acides gras saturés	1,3 g
Glucides	84 g
- dont sucres	30 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	0,7 g
Sel	2,8 g

**Pour - 100 g (As Sold)**

**Statements :**

Produit tel que vendu



# UL-WEB-UFS Report

**CU Product Information Record :** 720000059876/000

**Status :** Released PL

**Authorization Group :** R&D CATEGORY SAVOURY

**Planned effective date :** Nov 3, 2024

**End of CUC Product Information Record 200000128890/001/001**