



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000071445/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Apr 26, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Aug 24, 2023
Created By	JETTEUR_C
Changed On	Apr 25, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	KNORR
HOS	710033009580
Change Number	300006371310

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr Professional Vleesbouillon poeder 1kg UFS
Dutch_BE	Knorr Professional Vleesbouillon 1kg UFS
English	CU Kn Meat bouillon authentice 1kg NL/B
French_BE	Knorr Professional bouillon de viande en poudre 1kg UFS
German	Knorr Professional Fleischbouillon 1kg pulver UFS

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000071445/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000123562/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Jun 21, 2023

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	BPw Beef 58c FS DWIN da1
English_EU	CoM: DE, RO

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Legal Denominator : Bouillon de Viande déshydraté

Ingredient List:

Ingrédients : sel, maltodextrine, sucre, graisse de palme, arômes (dont **LAIT**), extrait de viande de boeuf 4,5%, extrait de levure, oignon¹, jus d'oignon concentré, sirop de caramel, épices (curcuma, persil tubéreux¹), huile de tournesol. Peut contenir: blé, orge, seigle, avoine, œuf, céleri, moutarde, soja.

¹Ingrédients issus de l'agriculture durable.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Poids net	1	kg	kilogrammes e
Volume par portion	250	ml	Millilitres
"Portions/Doses/	200		

Statements:

Purpose	Description
OTHER	50 L
STORAGE	À conserver au sec et à température ambiante.



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000071445/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

Purpose	Description
PREP. INSTRUCTIONS	Préparation : Porter la quantité d'eau indiquée à ébullition. Baisser le feu et verser la poudre en remuant dans l'eau bouillante. Laissez mijoter pendant 2 minutes et votre bouillon est prêt.
USE INSTRUCTIONS	DOSAGE Rendement 1 L 25 L 50 L Poudre 20 g 500 g 1 kg Eau 1 L 25 L 50 L
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles Pour 100 g de produit déshydraté Pour 100 ml* *Pour 100 ml de bouillon.
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin :
NON ARTWORK CLAIMS	Sans exhausteur de goût
NON ARTWORK CLAIMS	Sans colorant artificiel
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutriments	Pour 100 g
Énergie	924 kJ
Énergie	220 kcal
Matières grasses	5,8 g
- dont acides gras saturés	3,1 g
Glucides	35 g
- dont sucres	8,3 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	6,8 g
Sel	47,8 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Nutriments	Pour 102 g [100 ml]
Énergie	18 kJ
Énergie	4 kcal
Matières grasses	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	0,7 g
- dont sucres	< 0,5 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	0,96 g



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000071445/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

Pour - 100 g (As Sold)

Statements :
Produit tel que vendu

Pour - 102 g (As Prepared)

Statements :
Produit préparé selon les instructions de préparation

End of CUC Product Information Record 200000123562/000/001



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000071445/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 26, 2024

Combination pack data

Product Name

Language	Product Name
English	BPw Beef 58c FS DWIN da1