



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000059773/001

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	Aug 19, 2024
Created By	DARGIER_C500
Changed On	Oct 7, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	MAIZENA
HOS	710032989118
Change Number	300007246461

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® BRUINE SAUSBINDER 1 kg - UFS
Dutch_BE	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® BRUINE SAUSBINDER 1 kg - UFS
English	MAIZENA SAUCEB. DARK 1KG EC BNL (CU)
French	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® LIANT POUR SAUCES BRUNES 1 kg <UFS>
French_BE	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® LIANT POUR SAUCES BRUNES 1 kg <UFS>
German_DACH	Knorr PROFESSIONAL MAIZENA Express® BRAUNER SAUCENBINDER 1 kg - UFS

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000059773/001

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 : 200000128817/000/002

Rating : PUBLIC
Validity Area : EU
Valid From : Nov 17, 2023
Valid To : Dec 31, 9999
Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	MOFIX DKL.GK 25491 ABGES.BIGBAG
English_EU	CoM DE

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Legal Denominator : Liant déshydraté pour sauces brunes

Ingredient List:

Ingrédients : amidon, **LACTOSE**, maltodextrine, farine de riz, colorant (E150c).

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 BRUNES
SYMBOLS/LOGOS	RECETTE INCHANGÉE
OTHER	DISSOLUTION INSTANTANÉE
OTHER	SANS GLUTEN
OTHER	1 kg e



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000059773/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Nov 3, 2024

Purpose	Description
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.
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles Pour 100 g de produit déshydraté Énergie Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Fibres Protéines Sel
STORAGE	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin :
OTHER	Sans conservateur / Sans exhausteur de goût / Sans grumeaux
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	1549 kJ
Énergie	368 kcal
Matières grasses	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	90 g
- dont sucres	30 g
Fibres	< 0,5 g
Protéines	< 0,5 g
Sel	< 0,01 g

Pour - 100 g (As Sold)

Statements :
Produit tel que vendu



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000059773/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Nov 3, 2024

End of CUC Product Information Record 200000128817/000/002