



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000059670/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 9, 2024

Basic Data

General Information

Valid From	Apr 9, 2024
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Jan 30, 2024
Created By	DARGIER_C500
Changed On	Apr 8, 2024
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	MAIZENA
HOS	710032989056
Change Number	300006863463

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Knorr PROFESSIONAL ROUX Blanke 1 kg - UFS
Dutch_BE	Knorr PROFESSIONAL ROUX Blanke 1 kg - UFS
English	ROUX LIGHT 1KG EC BNL (CU)
English_GB	KNORR PROFESSIONAL White Roux 1 kg - UFS UKI
French	Knorr PROFESSIONAL ROUX BLANC 1 kg - UFS
French_BE	Knorr PROFESSIONAL ROUX BLANC 1 kg - UFS
German_DACH	Knorr PROFESSIONAL ROUX Weisse Mehlschwitze 1 kg - UFS
Italian	Knorr PROFESSIONAL ROUX BIANCO 1 kg
Spanish	Knorr ROUX CLARO 1 kg UFS ES

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000059670/001**Status :** Released PL**Authorization Group :** R&D CATEGORY SAVOURY**Planned effective date :** Apr 9, 2024

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000129484/000/004

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Jan 30, 2024

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	ROUX LIGHT 8494540 (CUC)
English_EU	CoM DE

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French**Legal Denominator :** Roux blanc déshydraté**Ingredient List:**Ingrédients : farine de **BLÉ**, graisse de palme. Peut contenir : **SEIGLE, ORGE** et **AVOINE**. Convient aux végétaliens.

Additional Declarations

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

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

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	EVU logo, suitable for vegans
PREP. INSTRUCTIONS	PRÉPARATION Porter le liquide à ébullition. Ajouter le roux (pour les soupes : 60-80 g/l ; pour les sauces : 90-100 g/l). Remuer et laisser cuire pendant 5 minutes. Le dosage peut être ajusté en fonction de la texture souhaitée.
STORAGE	Bien refermer la boîte après utilisation. À conserver au sec et à température ambiante.
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin :



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000059670/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 9, 2024

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	Recette inchangée
SYMBOLS/LOGOS	ODZ **
SYMBOLS/LOGOS	SANS LACTOSE*
OTHER	**s'applique à AT/CH : o.d.Z.: Sans exhausteur de goût, colorant, conservateur, composé sulfité, antioxydant et édulcorant avec effet dans le produit fini préparé, autrement dit sans aucune obligation de déclaration dans les cartes et menus en Allemagne.
OTHER	LIAISON CONSTANTE
OTHER	SANS GRUMEAUX
OTHER	ROUX BLANC
OTHER	Liaison constante & dissolution instantanée - Sans grumeaux.
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles Pour 100 g de produit déshydraté Énergie Matières grasses dont acides gras saturés Glucides dont sucres Fibres Protéines Sel
OTHER	*Teneur en lactose inférieure à 0,01 g / 100 ml de produit préparé.
SYMBOLS/LOGOS	BAIN-MARIE STABLE
SYMBOLS/LOGOS	DISSOLUTION INSTANTANÉE
NON ARTWORK CLAIMS	Sans colorant artificiel Sans exhausteur de goût Sans conservateur
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Valeurs nutritionnelles moyennes	Pour
Énergie	2343 kJ
Énergie	566 kcal
Matières grasses	38 g
- dont acides gras saturés	28 g
Glucides	46 g
- dont sucres	< 0,5 g



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000059670/001

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Apr 9, 2024

Fibres	1,7 g
Protéines	6,4 g
Sel	< 0,01 g

Pour - 100 g (As Sold)

Statements :

Produit tel que vendu

End of CUC Product Information Record 200000129484/000/004