



R&D Artwork Brief

General Information (For R&D reference only)

CU Product Information Record	720000289902/000
Valid From	Jan 8, 2025
Valid To	Dec 31, 9999
Status	In Review PL
Created By	URBANIAK_M
Changed By	WEYCHAN_B

CU Product Information Record Description

Language	Description
Czech	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 100% DURUM WHEAT 500 G UFS
English	3PM KN TAGLIATELLE 500G BG CU
English_GB	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 100% DURUM WHEAT 500 G UFS
Estonian	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 100% DURUM WHEAT 500 G UFS
German_DACH	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 500 G UFS DACH
Latvian	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 100% DURUM WHEAT 500 G UFS
Lithuanian	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 100% DURUM WHEAT 500 G UFS
Polish	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 100% DURUM WHEAT 500 G UFS
Romanian	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 100% DURUM WHEAT 500 G UFS
Slovak	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 100% DURUM WHEAT 500 G UFS
Spanish	KNORR PROFESSIONAL TAGLIATELLE 500 G UFS ES

Target Location Details

Validity Area	Language
Poland	Polish



R&D Artwork Brief

CUC Product Information Record Data

Product Name (For R&D reference only)

Language	Product Name
English	Pasta Tagliatelle DWIN (CUC)
English_EU	CoM: IT

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language: FOODS:PL/Polish

Legal Denominator: Makaron gniazda wstążki.

Ingredient List:

Składniki: mąka semolina z **PSZENICY** durum (100%). Może zawierać **JAJA, SOJĘ i GORCZYCĘ**.

Allergen\Diet List:

Zawiera **ZBOŻA (GLUTEN)** i **PSZENICA**.
Może zawierać **JAJA, SOJA i GORCZYCA**.

Additional Declarations

Target Location/Language: FOODS:PL/Polish

Measures :

Measure Type	Value	UOM	UOM Description
Waga netto	500	g e	Gramów e

Statements:

Purpose	Description
PREP. INSTRUCTIONS	Sposób przygotowania: Tradycyjne gotowanie: Dodaj makaron do garnka z lekko osoloną wrzącą wodą (1 kg makaronu w 10 l wody). Gotuj przez 6 minut lub do momentu, aż makaron będzie al dente. Mieszaj od czasu do czasu. Odcedź makaron i podawaj. Podwójne gotowanie: Gotuj makaron w lekko osolonej wodzie przez 4 minuty. Odcedź makaron, opłucz zimną wodą i wymieszaj z 20 g oleju. Przechowuj w lodówce przez co najmniej 2 godziny. Podgrzej makaron we wrzącej wodzie przez 40 sekund lub w piecu konwekcyjno-parowym w temperaturze 100 °C przez 2 minuty. Produkt stabilny w bemarze.
SYMBOLS/LOGOS	Clock symbol 6 min
USE INSTRUCTIONS	BAIN-MARIE STABLE
SYMBOLS/LOGOS	FOP: Produced in Italy ¹ Prodotto in Italia ¹ BOP: ¹ Wyprodukowano we Włoszech.
USE INSTRUCTIONS	SUITABLE FOR DOUBLE COOKING ² ² Nadaje się do gotowania dwuetapowego "double cooking" i podgrzewania.
SHELF LIFE	Najlepiej spożyć przed końcem:
STORAGE	Przechowywać w suchym i chłodnym miejscu.
NUTRITION	Wartość odżywcza 100 g suchego produktu Energia Tłuszcz



R&D Artwork Brief

	w tym kwasy tłuszczowe nasycone Węglowodany w tym cukry Błonnik Białko Sól
OTHER	[for outer case label only] 6 kg (12 x 500 g e)
SYMBOLS/LOGOS	Please recycle
INGREDIENT LIST	100% Durum wheat
COMPANY CONTACT	www.ufs.com Unilever Food Solutions Unilever Polska Sp. z o.o. Al. Jerozolimskie 13402-305 Warszawa Tel.: 800 66 11 11, (pon. - pt. 8:00-16:00)

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:PL/Polish

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Składniki odżywcze	Na 100 g
Energia	1494 kJ
Energia	357 kcal
Tłuszcz	1,4 g
w tym kwasy nasycone	0,3 g
Węglowodany	72 g
w tym cukry	3,1 g
Błonnik	3,2 g
Białko	13 g
Sól	0,02 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Składniki odżywcze	Na 100 g	Na 150 g	Referencyjna wartość spożycia (GDA/RDA) 150 g
Energia	597 kJ	896 kJ	11 %
Energia	143 kcal	214 kcal	11 %
Tłuszcz	0,6 g	0,8 g	1 %
w tym kwasy nasycone	0,1 g	0,2 g	1 %
Węglowodany	29 g	43 g	17 %
w tym cukry	1,2 g	1,9 g	2 %
Błonnik	1,3 g	1,9 g	
Białko	5,0 g	7,5 g	15 %
Sól	0,01 g	0,02 g	< 1 %



R&D Artwork Brief

Na - 100 g (As Sold)

Statements:

Produktu wprowadzanego do obrotu.

Na - 100 g (As Prepared)

Statements:

Przygotowanego produktu zgodnie z przepisem.

Na - 150 g (As Prepared)

Statements:

Porcja

Referencyjna wartość spożycia (GDA/RDA) - 150 g (As Prepared)

Statements:

*% referencyjnej wartości spożycia dla przeciętnej osoby dorosłej(8400 kJ/2000 kcal).

End of CUC Product Information Record



R&D Artwork Brief

Combination pack data

Product Name (For R&D reference only)

Language	Product Name
English	Pasta Tagliatelle DWIN (CUC)