



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000293219/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 12, 2025

Basic Data

General Information

Valid From	Jul 12, 2025
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Mar 31, 2025
Created By	WIRSKA_M
Changed On	Jul 11, 2025
Changed By	SAP_WFRT
Brand Name	MAIZENA
HOS	710064995263
Change Number	300007860897

CU Product Information Record Description

Language	Description
Dutch	Maizena Maïszetmeel 2,5 kg - UFS
Dutch_BE	Maizena Maïszetmeel 2,5 kg - UFS
English	3PM MAIZENA STARCH 2.5KG BOX CU
French_BE	Maizena Fécule de Maïs 2,5 kg - UFS
German_DACH	Maizena Feine Speisestärke 2,5 kg - UFS

Target Location

Validity Area	Language
Belgium	French



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000293219/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 12, 2025

CUC Product Information Record Data

CUC Product Information Record Header data

CUC Product Information Record : 200000097588/000/001

Rating : PUBLIC

Validity Area : EU

Valid From : Feb 3, 2023

Valid To : Dec 31, 9999

Status : Released

Product Name

Language	Product Name
English	Maize (Corn) Starch, native
English_EU	CoM: FR

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Legal Denominator : Fécule de maïs

Ingredient List:

Ingrédients : Fécule de maïs. Convient aux végétaliens.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/French

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	gluten free logo
SYMBOLS/LOGOS	EVU logo, suitable for vegans
NUTRITION	Valeurs nutritionnelles pour 100 g de produit déshydraté
USE INSTRUCTIONS	Mode d'emploi Délayer la fécule de maïs dans un peu d'eau froide, puis verser dans le liquide bouillant et laisser mijoter en remuant de temps en temps.
OTHER	Dosage pour 1L Potages 20-40 g Sauces 30-50 g Crèmes 50-60 g Puddings, Desserts 80-90 g



UL-WEB-UFS Report

CU Product Information Record : 720000293219/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 12, 2025

Purpose	Description
STORAGE	À conserver au sec et à température ambiante.
SHELF LIFE	À consommer de préférence avant fin : voir au-dessus.
OTHER	Fécule de Maïs · Applications multiples · Liant transparent avec un goût neutre · Stable aux acides de fruits
OTHER	Applications Potages & Sauces Lie les potages et les sauces et préserve la saveur des plats. Pâtisserie Remplacez une partie de la farine avec de la fécule de maïs pour une pâtisserie légère et aérée. Desserts Lie tous les puddings et desserts.
OTHER	*o.d.A. : La recette ne contient aucun ingrédient à potentiel allergène soumis à une obligation de déclaration conformément au règlement UE n° 1169/2011 (annexe II).
NON ARTWORK CLAIMS	Sans gluten
NON ARTWORK CLAIMS	Sans lactose
NON ARTWORK CLAIMS	Sans exhausteur de goût
NON ARTWORK CLAIMS	Sans conservateur
NON ARTWORK CLAIMS	Sans colorant artificiel

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/French

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Nutriments	Pour
Énergie	1487 kJ
Énergie	355 kcal
Matières grasses	< 0,5 g
- dont acides gras saturés	< 0,1 g
Glucides	86 g
- dont sucres	< 0,5 g
Fibres	1,0 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 : 720000293219/000

Status : Released PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Jul 12, 2025

End of CUC Product Information Record 200000097588/000/001