



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	Dutch



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/Dutch

Legal Denominator : Maïszetmeel

Ingredient List:

Ingrediënten: maïszetmeel. Geschikt voor veganisten.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:BE/Dutch

Statements:

Purpose	Description
SYMBOLS/LOGOS	gluten free logo
SYMBOLS/LOGOS	EVU logo, suitable for vegans
NUTRITION	Voedingswaarden per 100g droog product
USE INSTRUCTIONS	Gebruiksaanwijzing Roer het maïszetmeel met een beetje koud water glad, giet dit in de kokende vloeistof en laat al roerend kort doorkoken.
OTHER	Dosering voor 1L Soepen 20-40 g Sauzen 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	Droog en bij kamertemperatuur bewaren.
SHELF LIFE	Ten minste houdbaar tot einde: zie bovenkant.
OTHER	Maïszetmeel · Veelzijdig te gebruiken · Transparante binding en neutrale smaak · Fruitzuur stabiel
OTHER	Toepassingen Soepen & Sauzen Bindt soepen en sauzen en behoudt de smaak van de gerechten. Bakken Vervang een deel van de bloem met maïszetmeel voor licht en luchtig gebak. Desserts Bindt alle soorten puddings en nagerechten.
OTHER	o.d.A.*: In de receptuur worden geen wettelijk verplicht te declareren allergenen gebruikt, volgens Verordening (EU) Nr. 1169/2011 (Bijlage II).
NON ARTWORK CLAIMS	Glutenvrij
NON ARTWORK CLAIMS	Lactosevrij
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van smaakversterkers
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van conserveermiddelen
NON ARTWORK CLAIMS	Vrij van kunstmatige kleurstoffen

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:BE/Dutch

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Voedingsstoffen	Per
Energie	1487 kJ
Energie Kcal	355 kcal
Vetten	< 0,5 g
waarvan verzadigde vetzuren	< 0,1 g
Koolhydraten	86 g
waarvan suikers	< 0,5 g
Vezels	1,0 g
Eiwitten	< 0,5 g
Zout	< 0,01 g

Per - 100 g (As Sold)

Statements :
Product zoals verkocht



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