



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000294530/000

Status : In Review PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Aug 18, 2025

Basic Data

General Information

Valid From	Oct 8, 2025
Valid To	Dec 31, 9999
Created On	Apr 11, 2025
Created By	SILVIA_M
Changed On	Aug 5, 2025
Changed By	FARAGLIA_A
Brand Name	
CU Specification	710065077436
Change Number	

CU PIRD (Product Label) Description

Language	Description
English	3PMCD0 CREMA PASTICC FRED800G PK CU
German_DACH	Carte D'Or Pâtisserie-Crème instant 800g FS
Hungarian	Sárgakrém alap 800g
Italian	CARTE D'OR PROFESSIONAL PREPARATO PER PASTRY CREAM & CHANTILLY 800 g- CREMA PASTICCERA e CHANTILLY

Target Location

Validity Area	Language
Italy	Italian



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000294530/000

Status : In Review PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Aug 18, 2025

CUC PIRD (Label Set) Data

CUC PIRD (Label Set) Header data

CUC PIRD (Label Set) : 200000292177/000/001

Rating: PUBLIC

Validity Area: EU

Valid From: Apr 16, 2025

Valid To: May 15, 2025

Status: Released

Product Name

Language	Product Name
English	3PM Pastry Cream Chanti FS CUC
English_EU	CoM: France

Ingredient and Allergens/Diet Declarations

Target Location/Language: FOODS:IT/Italian

Legal Denominator: Preparato in polvere per crema pasticcera e crema chantilly.

Ingredient List:

Ingredienti: zucchero, amidi modificati, **LATTE** scremato in polvere, grasso di palma, aromi, **LATTOSIO**, addensanti (alginato di calcio), amido, proteine del **LATTE**, stabilizzanti (difosfato tetrasodico, fosfato disodico, fosfato dipotassico), **UOVO** in polvere, sale, curcuma, estratto di paprica. Può contenere **MANDORLE** e **NOCCIOLE**.

Additional Declarations

Target Location/Language : FOODS:IT/Italian

Measures :

Measure Type	Value	UoM	UoM Description
Contenuto	800	g e	Grammi e

Statements :

Purpose	Description
OTHER	PREPARAZIONE A FREDDO
OTHER	AGGIUNGERE SOLO ACQUA
OTHER	SENZA GLUTINE
OTHER	Stabile al congelamento. Stabile nel buffet.
OTHER	RESA 2,8 kg



Status : In Review PL

Planned effective date : Aug 18, 2025

Purpose	Description
USE INSTRUCTIONS	PREPARAZIONE CREMA PASTICCERA 1.Miscelare l'acqua con il prodotto 2. Montare con una frusta elettrica per 2 minuti ad alta velocità 3. Aspettare 5 minuti prima di porzionare e servire oppure conservare in frigorifero per un utilizzo successivo CHANTILLY 1. Preparare la crema pasticcera come al procedimento descritto qui sopra 2. Aggiungere la panna montata con l'aiuto di una spatola
USE INSTRUCTIONS	DOSAGGIO PER CREMA PASTICCERA Buste Acqua Resa Crema pasticcera 1 2 L 2,8 kg AGGIUNGERE PER CREMA CHANTILLY Panna Resa Chantilly 2 L 4,8 kg
NUTRITION	*valori nutrizionali per 100 g di crema pasticcera preparata come da istruzioni.
STORAGE	Conservare in luogo fresco e asciutto.
SHELF LIFE	Da consumarsi preferibilmente entro fine: vedere la data riportata sulla confezione.
OTHER	L'immagine ha il solo scopo illustrativo.
ENVIRONMENT	Scatola: PAP 21 - raccolta carta. Busta interna: 7 - raccolta plastica. Segui le indicazioni del tuo comune.
COMPANY CONTACT	Unilever Italia Mkt. Operations S.r.l. Via Paolo di Dono, 3/A - 00142 Roma. Numero verde 800480000 lun-ven: 9-18
OTHER	CM 242500270

Nutrient Declarations

Target Location/Language: FOODS:IT/Italian

On Pack Nutrition Information [As Sold]

Valori nutrizionali	Per 100 g di prodotto come venduto
Energia	1707 kJ
energia kcal	408 kcal
Grassi	5,7 g
- di cui acidi grassi saturi	3,3 g
Carboidrati	80 g
-di cui zuccheri	56 g
Fibre	0,8 g
Proteine	7,6 g
Sale	0,99 g

On Pack Nutrition Information [As Prepared]

Valori nutrizionali	Per 100 g di prodotto preparato*
Energia	488 kJ



CU PIRD Report

CU PIRD (Product Label) : 720000294530/000

Status : In Review PL

Authorization Group : R&D CATEGORY SAVOURY

Planned effective date : Aug 18, 2025

energia kcal	117 kcal
Grassi	1,6 g
- di cui acidi grassi saturi	0,9 g
Carboidrati	23 g
-di cui zuccheri	16 g
Fibre	< 0,5 g
Proteine	2,2 g
Sale	0,29 g

End of CUC PIRD (Label Set)

200000292177/000/001