

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 82/2025

Frytura PALMFREE Rafsol 5 l / 600 l

Nr partii / No of batch:	021/13/3
Miejsce produkcji/Production place:	Polska / Poland
Data produkcji /Production date:	21.01.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	21.01.2026
Liczba jednostek / Size of batch:	36 000 l
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,09%
Barwa / Colour	jasnożółta/light yellow
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	neutralny / neutral
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirównoważniki tlenu aktywnego na 1 kg tłuszczu / The content of peroxides in the chain as a nice fat equivalents of active oxygen per 1 kg of fat:	<0,1
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,27
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.
Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:	< 1000 µg/kg

Zabrze, dn. 21.01.2025 r.

✉ laboratorium@rafsol.eu

☎ +48 694 229 112

☎ +48 698 104 184

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

Olga Sobczak
Olga Sobczak
Specjalista ds. Jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

RAFSOL GROUP sp. z o.o.

tel. +48 32 333 15 65
ul.G.H.Donnarsmarcka 12
Zabrze 41-807

REGON 383388852
NIP.6312685821
KRS:0000912577
