

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1405/2025

Frytura słonecznikowa HOSO Professional 10 l bag-in-box

Nr partii / No of batch:	276/15/1
Miejsce produkcji/Production place:	Polska / Poland
Kraj pochodzenia / Country of origin:	Węgry /Hungary
Data produkcji/Production date:	03.10.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	03.10.2026
Liczba jednostek / Size of batch:	3 840 l
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,06%
Barwa / Colour	jasnożółta/light yellow
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	przyjemny / bland
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:	0,11
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.

Zabrze, dn. 03.10.2025 r.

✉ laboratorium@rafsol.eu

☎ +48 694 229 112

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.
Yuliya Nowicz
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.Donnersmarcka 12
Zabrze 41-807

REGON 383388852
NIP.6312685821
KRS:0000912577
