

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1919/2025

Frying fat P 10 kg / 960 kg

Nr partii / No of batch:	344/10/2
Miejsce produkcji/Production place:	Polska / Poland
Kraj pochodzenia: / Country of origin:	Holandia / Netherlands
Data produkcji /Production date:	10.12.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	10.12.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	4 800 kg
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 podczas produkcji / The content of peroxides in the chain as a nice fat equivalents of active oxygen per 1 kg of fat during production:	<0,1
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,13
	N 20 26,0 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 8,9 %
	N 40 2,7 %
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.
Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:	< 1000 µg/kg

Zabrze, dn. 10.12.2025 r.

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.


Yuliya Nowicz
Specjalista ds. Jakości

✉ laboratorium@rafsol.eu

☎ +48 694 229 112

☎ +48 698 104 184

(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
