

**Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1989/2025**

**Super oleina palmowa TF 1000 l / 900 kg**

|                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                             | <b>352/14/1</b>                                                                                                                                         |
| Miejsce produkcji/Production place:                                                                                                                                                                  | <b>Polska / Poland</b>                                                                                                                                  |
| Kraj pochodzenia / Country of origin:                                                                                                                                                                | <b>Holandia / Netherlands</b>                                                                                                                           |
| Data produkcji / Production date:                                                                                                                                                                    | <b>18.12.2025</b>                                                                                                                                       |
| Data załadunku / Loading date:                                                                                                                                                                       | <b>18.12.2025</b>                                                                                                                                       |
| Najlepiej spożyć przed / Best before:                                                                                                                                                                | <b>Okres przechowywania nie dłuższy niż 14 dni – bez zastosowania poduszki azotowej lub nie dłuższy niż 30 dni – z zastosowaniem poduszki azotowej.</b> |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                    | <b>49 500 kg</b>                                                                                                                                        |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                            | <b>0,08%</b>                                                                                                                                            |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                       | <b>jasnożółta/lightyellow</b>                                                                                                                           |
| Smakowitość / Flavour                                                                                                                                                                                | <b>typowa/typical</b>                                                                                                                                   |
| Zapach / Smell                                                                                                                                                                                       | <b>neutralny/bland</b>                                                                                                                                  |
| 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: | <b>&lt;0,1</b>                                                                                                                                          |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g                                                                                                    | <b>0,17</b>                                                                                                                                             |
|                                                                                                                                                                                                      | <b>N20            0 %</b>                                                                                                                               |
| Zawartość fazy stałej / Solid fat content:                                                                                                                                                           | <b>N30            0 %</b>                                                                                                                               |
|                                                                                                                                                                                                      | <b>N40            0 %</b>                                                                                                                               |
| Zawartość wody / content of water                                                                                                                                                                    | <b>nb.</b>                                                                                                                                              |
| Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:                                                                                                                                                | <b>nb.</b>                                                                                                                                              |

Zabrze, dn. 18.12.2025 r.

✉ [laboratorium@rafsol.eu](mailto: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