

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 344/2025

Frying fat P 10 l PP / 660 l

Nr partii / No of batch:	079/07/1	
Miejsce produkcji/Production place:	Holandia / Netherlands	
Data produkcji /Production date:	20.03.2025	
Najlepiej spożyć przed / Best before	20.03.2027	
Liczba jednostek / Size of batch:	660 l	
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,04%	
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:	0,3	
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,15	
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 20	23,5 %
	N 30	8,7 %
	N 40	3,0 %
Zawartość wody / content of water	nb.	
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.	
Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:	< 1000 µg/kg	
Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.		

Zabrze, dn. 20.03.2025 r.

✉ laboratorium@rafsol.eu ☎ +48 694 229 112
☎ +48 698 104 184

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

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. Donnersmarcka 12
Zabrze 41-807

REGON 383388852
NIP.6312685821
KRS:0000912577
