

## Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 353/2025

### Frying fat P 20 kg / 900 kg

|                                                                                                                                                                                                                                           |                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                                                                  | 083/07/1                  |        |
| Miejsce produkcji/Production place:                                                                                                                                                                                                       | Holandia / Netherlands    |        |
| Data produkcji /Production date:                                                                                                                                                                                                          | 24.03.2025                |        |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                                                      | 24.03.2027                |        |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                                                         | 1 800 kg                  |        |
| 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: | 0,6                       |        |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:                                                                                                                                | 0,13                      |        |
| Zawartość fazy stałej / Solid fat content:                                                                                                                                                                                                | N 20                      | 22,2 % |
|                                                                                                                                                                                                                                           | N 30                      | 8,7 %  |
|                                                                                                                                                                                                                                           | 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              |        |
| Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.                                                                                                                                                                                       |                           |        |

Zabrze, dn. 24.03.2025 r.

✉ [laboratorium@rafsol.eu](mailto:laboratorium@rafsol.eu)

☎ +48 694 229 112

☎ +48 698 104 184

RAFSOL GROUPE Sp. z o.o.  
Joanna Diszalaniczuk  
Zastępca Kierownika Laboratorium

(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

---