

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 312/2025

Frying fat P 22 l metal / 726 l

Nr partii / No of batch:	073/12/1
Miejsce produkcji/Production place:	Holandia / Netherlands
Data produkcji /Production date:	14.03.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	14.03.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	4 356 l
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,08%
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:	0,12
	N 10 48 %
	N 20 23,3 %
	N 30 8,6 %
	N 40 2,7 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	
	nb.
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. 14.03.2025 r.

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

Olga Sobczak
Specjalista ds. Jakości

(nazwisko i podpis)
(last name and sign)

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