

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 307/2025

Frying fat P 22 l metal / 726 l

Nr partii / No of batch:	072/12/1		
Miejsce produkcji/Production place:	Polska / Poland		
Data produkcji /Production date:	13.03.2025		
Najlepiej spożyć przed / Best before	13.03.2027		
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:	<0,1		
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,16		
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 10	45,5 %	
	N 20	21,1 %	
	N 30	7,7 %	
	N 40	2,3 %	
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. 13.03.2025 r.

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

Yuliya Mowicz
Specjalista ds. Jakości

(nazwisko i podpis)
(last name and sign)

✉ laboratorium@rafsol.eu

☎ +48 694 229 112

☎ +48 698 104 184

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
