

**Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1150/2025**

**Frytura rzepakowa Professional 5 l / 600 l**

|                                                                                                                                                                                                         |                                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                                | <b>241/10/3</b>                 |
| Miejsce produkcji / Production place:                                                                                                                                                                   | <b>Polska / Poland</b>          |
| Kraj pochodzenia / Country of origin:                                                                                                                                                                   | <b>Polska / Poland</b>          |
| Data produkcji/Production date:                                                                                                                                                                         | <b>29.08.2025</b>               |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                    | <b>29.08.2026</b>               |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                       | <b>12 600 l</b>                 |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                               | <b>0,07%</b>                    |
| Barwa / Colour:                                                                                                                                                                                         | <b>jasnożółta / light cream</b> |
| Smakowitość / Flavour:                                                                                                                                                                                  | <b>typowa/ typical</b>          |
| Zapach / Smell:                                                                                                                                                                                         | <b>przyjemny / bland</b>        |
| Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirównoważniki tlenu aktywnego na 1 kg tłuszczu<br>/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 product:                                                                                              | <b>0,13</b>                     |
| Zawartość wody / content of water:                                                                                                                                                                      | <b>nb.</b>                      |
| Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:                                                                                                                                                   | <b>nb.</b>                      |
| Zabrze, dn. 29.08.2025 r.                                                                                                                                                                               |                                 |

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

☎ +48 694 229 112

☎ +48 698 104 184

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

*Olga Sobczak*  
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.Donnarsmarcka 12  
Zabrze 41-807

REGO+A12:C30N 38338885  
NIP.6312685821  
KRS:0000912577