

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 158/2026

Frying fat P 10 kg / 960 kg

Nr partii / No of batch:	024/09/1
Miejsce produkcji/Production place:	Polska / Poland
Kraj pochodzenia: / Country of origin:	Holandia / Netherlands
Data produkcji /Production date:	24.01.2026
Najlepiej spożyć przed / Best before	24.01.2028
Liczba jednostek / Size of batch:	24 000 kg
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:	0,14
	N 10 49,5 %
	N 20 22,3 %
	N 30 8,0 %
	N 40 2,2 %
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. 24.01.2026 r.

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

Yuliya Nowicz
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.Donnarsmarcka 12
Zabrze 41-807

REGON 38338852
NIP.6312685821
3