

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 298/2026

Frying fat P 10 kg / 960 kg

Nr partii / No of batch:	042/07/1		
Miejsce produkcji/Production place:	Polska / Poland		
Kraj pochodzenia: / Country of origin:	Polska / Poland		
Data produkcji /Production date:	11.02.2026		
Najlepiej spożyć przed / Best before	11.02.2028		
Liczba jednostek / Size of batch:	14 400 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:	0,5		
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	47,8%	
	N 20	25,0 %	
	N 30	9,1 %	
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. 11.02.2026 r.

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

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

Olga Sobczak
Specjalista ds. Jakości

(nazwisko i podpis)
(last name and sign)