

**Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 297/2026**

**Palm fat 10 kg / 960 kg**

|                                                                                                                                                                                                          |                                 |               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|---------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                                 | <b>042/07/1</b>                 |               |
| Miejsce produkcji/Production place:                                                                                                                                                                      | <b>Polska / Poland</b>          |               |
| Kraj pochodzenia/Country of origin:                                                                                                                                                                      | <b>Polska / Poland</b>          |               |
| Data produkcji /Production date:                                                                                                                                                                         | <b>11.02.2026</b>               |               |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                     | <b>11.02.2028</b>               |               |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                        | <b>12 480 kg</b>                |               |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                                | <b>0,07%</b>                    |               |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                           | <b>jasnokremowa/light cream</b> |               |
| Smakowitość / Flavour                                                                                                                                                                                    | <b>typowa/ typical</b>          |               |
| Zapach / Smell                                                                                                                                                                                           | <b>neutralny / neutral</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>0,5</b>                      |               |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:                                                                                               | <b>0,16</b>                     |               |
| Zawartość fazy stałej / Solid fat content:                                                                                                                                                               | <b>N 10</b>                     | <b>49,8 %</b> |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>N 20</b>                     | <b>24,9 %</b> |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>N 30</b>                     | <b>9,4 %</b>  |
|                                                                                                                                                                                                          | <b>N 40</b>                     | <b>1 %</b>    |
| Zawartość wody / content of water                                                                                                                                                                        | <b>nb.</b>                      |               |
| Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:                                                                                                                                                    | <b>nb.</b>                      |               |
| Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.                                                                                                                                                      |                                 |               |
| Zabrze, dn. 11.02.2026 r.                                                                                                                                                                                |                                 |               |

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.  
  
Olga Sobczak  
Specjalista ds. Jakości

(nazwisko i podpis)  
(last name and sign)

✉ [laboratorium@rafsol.eu](mailto: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

---