

**Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 605/2026**

**Dairy fat EPL 20 kg / 900 kg**

|                                                                                                                                                                                                       |                          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                              | 087/07/1                 |
| Miejsce produkcji/Production place:                                                                                                                                                                   | Polska / Poland          |
| Kraj pochodzenia/Country of origin:                                                                                                                                                                   | Polska / Poland          |
| Data produkcji /Production date:                                                                                                                                                                      | 28.03.2026               |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                  | 28.03.2028               |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                     | 5 400 kg                 |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                             | 0,09%                    |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                        | jasnokremowa/light cream |
| Smakowitość / Flavour                                                                                                                                                                                 | typowa/ typical          |
| Zapach / Smell                                                                                                                                                                                        | przyjemny / bland        |
| Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirównoważniki tlenu aktywnego na 1 kg tłuszczu / The content of peroxides in the chain as a nice fat equivalents of active oxygen per 1 kg of fat: | <0,1                     |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:                                                                                            | 0,17                     |
|                                                                                                                                                                                                       | N 10 45,0 %              |
|                                                                                                                                                                                                       | N 20 20,0 %              |
|                                                                                                                                                                                                       | N 30 7,9 %               |
|                                                                                                                                                                                                       | N 40 2,4 %               |
| Zawartość fazy stałej / Solid fat content:                                                                                                                                                            |                          |
| 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. 28.03.2026 r.                                                                                                                                                                             |                          |

✉ [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.Donnarsmarcka 12  
Zabrze 41-807

REGON 383388852  
NIP.6312685821  
KRS:0000912577

**RAFSOL GROUP Sp. z o.o.**

**Yuliya Nowicz**  
**Specjalista ds. Jakości**

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)