

**Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 577/2026**

**Frying fat P 10 kg / 960 kg**

|                                                                                                                                                                                                                                           |                           |        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|--------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                                                                  | 083/12/2                  |        |
| Miejsce produkcji/Production place:                                                                                                                                                                                                       | Polska / Poland           |        |
| Kraj pochodzenia: / Country of origin:                                                                                                                                                                                                    | Holandia / Netherlands    |        |
| Data produkcji /Production date:                                                                                                                                                                                                          | 24.03.2026                |        |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                                                      | 24.03.2028                |        |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                                                         | 13 440 kg                 |        |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                                                                 | 0,05%                     |        |
| 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:                                                                                                                                | 0,11                      |        |
|                                                                                                                                                                                                                                           | N 10                      | 48,1 % |
|                                                                                                                                                                                                                                           | N 20                      | 22,3 % |
|                                                                                                                                                                                                                                           | N 30                      | 8,0 %  |
|                                                                                                                                                                                                                                           | N 40                      | 2,3 %  |
| 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. 24.03.2026 r.

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

  
**Yuliya Nowicz**  
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.Donnarsmarcka 12  
Zabrze 41-807

REGON 38338852  
NIP.6312685821  
KRS:0000912577

---