

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 743/2026

Filling fat 10 kg / 960 kg

Nr partii / No of batch:	111/01/1
Miejsce produkcji/Production place:	Włochy / Italy
Data produkcji /Production date:	21.04.2026
Najlepiej spożyć przed / Best before	21.04.2028
Liczba jednostek / Size of batch:	24 960 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,08%
Barwa / Colour	kremowy / 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:	0,28
	N 10 71,7 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 20 45,8 %
	N 30 12,6 %
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. 21.04.2026 r.	