

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 954/2026

Frying fat UNIVERSAL 10 kg / 960 kg

Nr partii / No of batch:	154/04/1	
Miejsce produkcji/Production place:	Polska / Poland	
Kraj pochodzenia / Country of origin:	Polska / Poland	
Data produkcji /Production date:	03.06.2026	
Najlepiej spożyć przed / Best before	03.06.2028	
Liczba jednostek / Size of batch:	4 800 kg	
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,09%	
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:	4	
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,22	
	N 10	37,2 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 20	18,5 %
	N 30	6,5 %
Zawartość wody / content of water	nb.	
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.	
Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:	< 1000 µg/kg	

Zabrze, dn. 03.06.2026 r.

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

Kamila Kajzer
Specjalista ds. Jakości

✉ laboratorium@rafsol.eu

☎ +48 694 229 112

☎ +48 698 104 184

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

tel. +48 606 411 442
ul.G.H.Donnarsmarcka 12
Zabrze 41-807

REGON 38338852
NIP.6312685821
KRS:0000912577
