

**Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1071/2026**

**Frytura rzepakowa Professional 5l / 600l**

|                                                                                                                                                                                                          |                                |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                                 | <b>177/16/1</b>                |
| Miejsce produkcji/Production place:                                                                                                                                                                      | <b>Polska / Poland</b>         |
| Kraj pochodzenia / Country of origin:                                                                                                                                                                    | <b>Polska / Poland</b>         |
| Data produkcji /Production date:                                                                                                                                                                         | <b>26.06.2026</b>              |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                     | <b>26.06.2027</b>              |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                        | <b>22 800l</b>                 |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                                | <b>0,09%</b>                   |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                           | <b>jasnożółta/light yellow</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>&lt;0,1</b>                 |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:                                                                                               | <b>0,18</b>                    |
| Zawartość wody / content of water                                                                                                                                                                        | <b>nb.</b>                     |
| Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:                                                                                                                                                    | <b>nb.</b>                     |
| Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:                                                                                                                                       | <b>&lt; 1000 µg/kg</b>         |

Zabrze, dn. 26.06.2026 r.

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

✉ [laboratorium@rafsol.eu](mailto:laboratorium@rafsol.eu)

☎ +48 694 229 112

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

RAFSOL GROUP Sp. z o.o.

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

REGON 383388852  
NIP.6312685821  
KRS:0000912577