

## Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 753/2024

### Frytura uniPALM QUATRO TF 10 kg (4x2,5 kg)

|                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                                                                           | 4458/2                   |
| Źródło pochodzenia/ Place of origin:                                                                                                                                                                                                               | Włochy / Italy           |
| Data produkcji /Production date:                                                                                                                                                                                                                   | 05.03.2024               |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                                                               | 05.03.2026               |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                                                                  | 4 800 kg                 |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                                                                          | 0,05%                    |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                                                                     | jasnożółta / light cream |
| Smakowitość / Flavour                                                                                                                                                                                                                              | typowa / typical         |
| Zapach / Smell                                                                                                                                                                                                                                     | przyjemny / bland        |
| Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako<br>milorównoważniki tlenu aktywnego na 1 kg tłuszczu podczas<br>produkcji / The content of peroxides in the chain as a nice fat<br>equivalents of active oxygen per 1 kg of fat during production: | 0                        |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu /<br>Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:                                                                                                                                      | 0,12                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | N 20 22,6 %              |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | N 30 9,2 %               |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | N 40 1,0 %               |
| Zawartość fazy stałej / Solid fat content:                                                                                                                                                                                                         |                          |
| Zawartość wody / content of water                                                                                                                                                                                                                  | nb.                      |
| Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:                                                                                                                                                                                              | nb.                      |
| Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE)<br>content:                                                                                                                                                                              | < 1000 µg/kg             |

Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.

Gliwice, dn. 05.03.2024 r.

UNIFET Sp. z o.o.  
Specjalista ds. Jakości  
Ewelina Piliczuk

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

tel. (32) 333 15 64 e-mail: laboratorium@unifet.eu