

## Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 754/2024

### Frytura uniPALM TF P 10 kg RSPO SG

|                                                                                                                                                                                                                                                    |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                                                                           | 5115/2                   |
| 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:                                                                                                                                                                                                                  | 9 600 kg                 |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                                                                          | 0,02%                    |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                                                                     | jasnożółta / light cream |
| Smakowitość / Flavour                                                                                                                                                                                                                              | typowa / typical         |
| Zapach / Smell                                                                                                                                                                                                                                     | przyjemny / bland        |
| Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako<br>milirownoważniki 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:                                                                                                                                      | 0,11                     |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | N 20 23,5 %              |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | N 30 9,1 %               |
|                                                                                                                                                                                                                                                    | N 40 3,1 %               |
| 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.                                                                                                                                                                                                |                          |
| Nr certyfikatu RSPO / RSPO Certificate No.:                                                                                                                                                                                                        | CU-RSPO SCC-834926       |
| Gliwice, dn. 05.03.2024 r.                                                                                                                                                                                                                         |                          |

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

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)