



UNIFET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, ul. Grażyny 15
tel. +48 32 333 15 61 fax +48 32 333 15 60
www.unifet.eu e-mail: sekretariat@unifet.eu

NIP: 631-23-29-606 REGON: 277606564
Numer KRS: 0000040836 Sąd Rejonowy w Gliwicach X WG
Kapitał zakładowy 916 000 zł (w całości wpłacony)

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 867/2024

Frytura uniPALM P TF 10 kg

Nr partii / No of batch:	3299/3
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Włochy / Italy
Data produkcji /Production date:	14.03.2024
Najlepiej spożyć przed / Best before	14.03.2026
Liczba jednostek / Size of batch:	9 600 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,04%
Barwa / Colour	jasnożółta / light cream
Smakowitość / Flavour	typowa / typical
Zapach / Smell	przyjemny / bland
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milorównoważniki 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:	0
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,10
	N 20 23,2 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 8,1 %
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.	
Gliwice, dn. 14.03.2024 r.	

UNIFET Sp. z o.o.
Specjalista ds. Jakości
Aldona Ledwon

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

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