

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 860/2024

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

Nr partii / No of batch:	481670/1		
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Holandia / Netherlands		
Data produkcji /Production date:	14.03.2024		
Najlepiej spożyć przed / Best before	14.03.2026		
Liczba jednostek / Size of batch:	4 000 kg		
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,06%		
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:	0,1		
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,17		
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 20	20,9 %	
	N 30	7,6 %	
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
Ewelina Piliczuk

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

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