

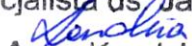
Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1288/2024

Frytura uniPALM S TF 10 kg

Nr partii / No of batch:	2916/2	
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Włochy / Italy	
Data produkcji /Production date:	18.04.2024	
Najlepiej spożyć przed / Best before	18.04.2026	
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 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:	0,10	
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 20	17,9 %
	N 30	7,8 %
	N 40	0,7 %
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. 18.04.2024 r.

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

Anna Kandzia

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

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