

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1337/2024

Frytura uniPALM P TF 10 kg

Nr partii / No of batch:	5098/3		
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Włochy / Italy		
Data produkcji /Production date:	23.04.2024		
Najlepiej spożyć przed / Best before	23.04.2026		
Liczba jednostek / Size of batch:	5 760 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:	0,11		
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 20	22,0%	
	N 30	7,6 %	
	N 40	0,8 %	
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. 23.04.2024 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