

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1584/2024**Frytura uniFRYT TF P 10 l wiadro z tworzywa PP**

Nr partii / No of batch:	6945/1		
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Włochy / Italy		
Data produkcji /Production date:	21.05.2024		
Najlepiej spożyć przed / Best before	21.05.2026		
Liczba jednostek / Size of batch:	6 600 l		
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 milirównoważniki 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:	0,12		
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 20	21,0 %	
	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. 21.05.2024 r.

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

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)