

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1807/2024

Frytura uniPALM P TF 10 kg

Nr partii / No of batch:	5053/3
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Włochy / Italy
Data produkcji /Production date:	06.06.2024
Najlepiej spożyć przed / Best before	06.06.2026
Liczba jednostek / Size of batch:	21 120 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:	0,16
	N 20 23,4 %
	N 30 9,2 %
	N 40 3,1 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	
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. 06.06.2024 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