

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1854/2024**Frytura uniPALM TF 10 kg**

Nr partii / No of batch:	6150/2
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Włochy / Italy
Data produkcji /Production date:	12.06.2024
Najlepiej spożyć przed / Best before	12.06.2026
Liczba jednostek / Size of batch:	4 800 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 milirownoważniki 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 22,1 % N 30 7,2 %
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. 12.06.2024 r.

UNIFET Sp. z o.o.
Kierownik Laboratorium
Agnieszka Zagłówek

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

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