

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1978/2024**Frytura uniPALM P TF 10 kg**

Nr partii / No of batch:	4050/3	
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Włochy / Italy	
Data produkcji /Production date:	21.06.2024	
Najlepiej spożyć przed / Best before	21.06.2026	
Liczba jednostek / Size of batch:	9 600 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	
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,14	
	N 20	22,3 %
	N 30	7,6 %
	N 40	1,5 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	nb.	
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. 21.06.2024 r.		

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

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)