

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 4/2025**Frytura uniFRYT TF 22 l wiadro metalowe**

Nr partii / No of batch:	13113/1
Źródło pochodzenia:	Włochy / Italy
Data produkcji /Production date:	02.01.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	02.01.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	3 630 l
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,01 %
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 / The content of peroxides in the chain as a nice fat equivalents of active oxygen per 1 kg of fat:	0,2
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 20 % N 30 7 %
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. 02.01.2025 r.



UNIFET Sp. z o.o.
Zastępca Kierownika Laboratorium
Ewelina Piliczuk

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)