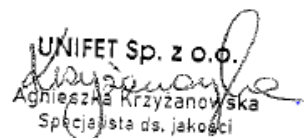


Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 95/2025**Frytura uniPALM P TF 10 kg**

Nr partii / No of batch:	00666/3	
Źródło pochodzenia:	Włochy / Italy	
Data produkcji /Production date:	10.01.2025	
Najlepiej spożyć przed / Best before	10.01.2027	
Liczba jednostek / Size of batch:	14 400 kg	
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,08%	
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 / The content of peroxides in the chain as a nice fat equivalents of active oxygen per 1 kg of fat:	0,1	
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,18	
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 20	21,4 %
	N 30	7,6 %
	N 40	2,0 %
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. 10.01.2025 r.		


UNIFET Sp. z o.o.
Agnieszka Krzyżanowska
Specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)