

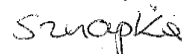
Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 280/2025

Frytura uniPALM TF P 10 kg RSPO SG

Nr partii / No of batch:	424031/3
Źródło pochodzenia:	Włochy / Italy
Data produkcji /Production date:	28.01.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	28.01.2027
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 / The content of peroxides in the chain as a nice fat equivalents of active oxygen per 1 kg of fat:	0
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,2
	N 20 19,7 %
	N 30 7,2 %
	N 40 1,6 %
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.	
Nr certyfikatu RSPO / RSPO Certificate No.:	CU-RSPO SCC-834926
Gliwice, dn. 28.01.2025 r.	

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

Wioletta Sznajka



(nazwisko i podpis)

(last name and sign)