

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 293/2025

Tłuszcz dla mleczarstwa UNIMAS L for Cheese Shea TF 20 kg

Nr partii / No of batch:	486500/2
Źródło pochodzenia:	Holandia / Netherlands
Data produkcji /Production date:	29.01.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	29.01.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	21 600 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,08%
Barwa / Colour	jasnożółta / light cream
Smakowitość / Flavour	maślany / buttery
Zapach / Smell	neutralny / neutral

Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako
milorównoważniki 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:
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g
produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g
product:

0,1

0,18

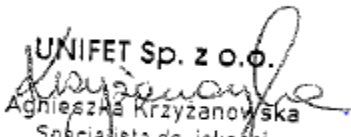
	N 20	20,5 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30	7,9 %
	N 40	2,1 %
Zawartość wody / content of water	nb.	

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. 29.01.2025 r.


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

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)