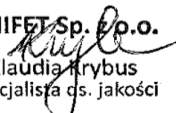


Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 2583/2025

Frytura TF PALMFREE 10 kg

Nr partii / No of batch:	2310/3
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Niemcy / Germany
Data produkcji /Production date:	03.11.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	03.11.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	4 00 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,05%
Barwa / Colour	jasnokremowa/light cream
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
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:	0,03
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,18
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.
Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.	

Gliwice, dn. 03.11.2025 r.

UNIFET Sp. z o.o.

Klaudia Krybus
specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

tel. (32) 333 15 64 e-mail: laboratorium@unifet.eu