

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 2763/2025**Frytura uniFRYT TF 22 l wiadro metalowe**

Nr partii / No of batch:	26132/1	
Źródło pochodzenia:	Polska / Poland	
Data produkcji /Production date:	26.11.2025	
Najlepiej spożyć przed / Best before	26.11.2027	
Liczba jednostek / Size of batch:	27 588 L	
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,02%	
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow	
Smakowość / Flavour	typowa/ typical	
Zapach / Smell	przyjemny/bland	
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:	0,3	
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,11	
	N 20	25 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30	9 %
	N 40	3 %
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. 26.11.2025 r.

UNIFET Sp. z o.o.

Barbara Brąja
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