



UNIFET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, ul. Gdowy 15
tel. +48 33 333 15 61 fax +48 33 333 15 69
www.unifet.eu e-mail: sekretariat@unifet.eu

NIP: 631-32-34-016 REGON: 27706354
KRS: 000094826 Sąd Rejonowy w Gliwicach XI WG
Kapitał zakładowy 916 000 zł (w całości opłacony)

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 2603/2025

Frytura uniFRYT TF 22 l wiadro metalowe

Nr partii / No ofbatch:	539183/1
Źródło pochodzenia:	Polska / Poland
Data produkcji / Production date:	05.11.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	05.11.2027
Liczba jednostek / Size ofbatch:	2 178 L
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,05%
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow
Smakowość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	przejemny/bland
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako miarownik tlenku aktywnego na 1 kg tłuszczu / The content of peroxides in the chain as a nice fit equivalents ofactive 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:	0,17
	N 20 23,9 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 9,1 %
	N 40 1,1 %
Zawartość wody / content ofwater	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.
Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glicidone Esters (GE) content:	< 1000 µg/kg
Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.	
Gliwice, dn. 05.11.2025 r.	

UNIFET Sp. z o.o.
Kontrola Jakości
Sędziwa Brzoza
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