

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 2602/2025

Tłuszcz dla mleczarstwa UNIMAS L for Cheese Shea TF 20 kg

Nr partii / No of batch:	515432/2
Źródło pochodzenia:	Holandia / Netherlands
Data produkcji / Production date:	05.11.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	05.11.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	25 200 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,02%
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow
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: Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1g product:	0,1
	0,22

	N 20	20,8%
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30	7,2%
	N 40	0,9 %

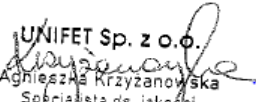
Zawartość wody / content of water	nb.
-----------------------------------	-----

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. 05.11.2025 r.

UNIFET Sp. z o.o.

Agnieszka Krzyżanowska
Specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)