

**Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 2806/2025**

**Frytura płynna VITAFRYT Professional S TF 10 I PE AF**

|                                                                                                                                                                                                       |                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                              | 112/3                     |
| Źródło pochodzenia:                                                                                                                                                                                   | Polska / Poland           |
| Data produkcji /Production date:                                                                                                                                                                      | 01.12.2025                |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                  | 01.12.2027                |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                     | 6 600 L                   |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                             | 0,04%                     |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                        | jasnożółta / light yellow |
| Smakowitość / Flavour                                                                                                                                                                                 | typowa/ typical           |
| Zapach / Smell                                                                                                                                                                                        | przyjemny/bland           |
| Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirównoważniki 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: | 0,22                      |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:                                                                                            | 0,17                      |
| 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. 01.12.2025 r.

UNIFET Sp. z o.o.  
*Barbara Braja*  
Barbara Braja  
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