

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 2942/2025

Frytura uniFRYT TF 22 l wiadro metalowe

Nr partii / No of batch:	484382/1
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Niemcy / Germany
Data produkcji /Production date:	22.12.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	22.12.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	7 260 l
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,06%
Barwa / Colour	jasnokremowa / light cream
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	przyjemny / bland
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirównoważniki tlenu aktywnego na 1 kg tłuszczu podczas produkcji / The content of peroxides in the chain as a nice fat equivalents of active oxygen per 1 kg of fat during production:	0,2
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,20
	N 20 24,2 %
	N 30 9,2 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 40 1,8 %
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. 22.12.2025 r.	


Ewelina Piłczuk
Kierownik Laboratorium

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)