

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 411/2025

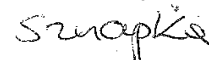
Frytura TF PALMFREE 10 kg

Nr partii / No of batch:	402/3
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Polska / Poland
Data produkcji /Production date:	10.02.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	10.02.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	2 400 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,15%
Barwa / Colour	jasnokremowa/light cream
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	neutralny / neutral
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirownoważniki tlenu aktywnego na 1 kg tłuszczu / The content of peroxides in the chain as a nice fat equivalentents of active oxygen per 1 kg of fat:	0,5
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,19
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.
Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.	

Gliwice, dn. 10.02.2025 r.

UNIFET Sp. z o.o.
Specjalista ds. Jakości

Wioletta Sznepka



(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

tel. (32) 333 15 64 e-mail: laboratorium@unifet.eu