

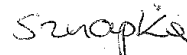
**Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 484/2025****Frytura uniPALM P TF 10 kg**

|                                                                                                                                                                                                                |                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                                       | 504624/2                 |
| Źródło pochodzenia:                                                                                                                                                                                            | Włochy / Italy           |
| Data produkcji /Production date:                                                                                                                                                                               | 18.02.2025               |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                           | 18.02.2027               |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                              | 4 800 kg                 |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                                      | 0,03 %                   |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                                 | jasnożółta / light cream |
| Smakowitość / Flavour                                                                                                                                                                                          | typowa/ typical          |
| Zapach / Smell                                                                                                                                                                                                 | przyjemny/bland          |
| Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako<br>milirownoważniki tlenu aktywnego na 1 kg tłuszczu / The content<br>of peroxides in the chain as a nice fat equivalents of active oxygen<br>per 1 kg of fat: | 0,1                      |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu /<br>Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:                                                                                                  | 0,19                     |
|                                                                                                                                                                                                                | N 20 25,1 %              |
|                                                                                                                                                                                                                | N 30 9,6 %               |
|                                                                                                                                                                                                                | N 40 1,8 %               |
| Zawartość fazy stałej / Solid fat content:                                                                                                                                                                     |                          |
|                                                                                                                                                                                                                | nb.                      |
| Zawartość wody / content of water                                                                                                                                                                              | nb.                      |
| Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:                                                                                                                                                          |                          |
| Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE)<br>content:                                                                                                                                          | < 1000 µg/kg             |
| Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.                                                                                                                                                            |                          |

Gliwice, dn. 18.02.2025 r.

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

Wioletta Sznajka



(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

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