

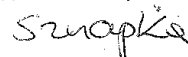
Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 822/2025**Frytura uniPALM P TF 20 kg**

Nr partii / No of batch:	16255/3
Źródło pochodzenia:	Holandia / Netherlands
Data produkcji /Production date:	26.03.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	26.03.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	1 800 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,02 %
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	przyjemny/bland
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirownoważniki 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:	0,2
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,19
	N 20 25,0 %
	N 30 9,0 %
	N 40 3,0 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	
	nb.
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	
Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:	< 1000 µg/kg
Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.	

Gliwice, dn. 26.03.2025 r.

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

Wioletta Sznepka



(nazwisko i podpis)

(last name and sign)