

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1041/2025

Frytura płynna VITAFRYT Professional S TF 10 I PE AF

Nr partii / No of batch:	1704/3
Źródło pochodzenia:	Niemcy / Germany
Data produkcji /Production date:	23.04.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	23.04.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	3 300 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 milorównoważniki 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:	0,29
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,26
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. 23.04.2025 r.	

UNIFET Sp. z o.o.

Barbara Braja
Specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)