



UNIFET Sp. z o.o. 44-100 Gliwice, ul. Grażyny 15
tel. +48 32 333 15 61 fax +48 32 333 15 60
www.unifet.eu e-mail: sekretariat@unifet.eu

NIP: 631-23-29-606 REGON: 277606564
Numer KRS: 0000040836 Sąd Rejonowy w Gliwicach X WG
Kapitał zakładowy 916 000 zł (w całości wpłacony)

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 961/2025

Frytura uniPALM P TF 10 kg

Nr partii / No of batch:	16919/1
Źródło pochodzenia:	Holandia / Netherlands
Data produkcji /Production date:	11.04.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	11.04.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	9 600 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 milirowównoważniki 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:	0,4
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,11
	N 20 25,0 %
	N 30 8,0 %
	N 40 2,0 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	
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. 11.04.2025 r.

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

Wioletta Sznapka

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

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