

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 911/2025**Frytura uniPALM P TF 10 kg**

Nr partii / No of batch:	511851/1	
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Włochy / Italy	
Data produkcji /Production date:	07.04.2025	
Najlepiej spożyć przed / Best before	07.04.2027	
Liczba jednostek / Size of batch:	9 600 kg	
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,04%	
Barwa / Colour	jasnożółta / light cream	
Smakowitość / Flavour	typowa / typical	
Zapach / Smell	przyjemny / bland	
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirównoważniki tlenu aktywnego na 1 kg tłuszczu podczas produkcji / The content of peroxides in the chain as a nice fat equivalents of active oxygen per 1 kg of fat during production:	0	
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,17	
	N 20	26,1%
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30	9,2%
	N 40	1,4 %
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. 07.04.2025 r.		

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

Wioletta Sznajka

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)