



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 982/2025

### Frytura uniPALM TF 10 kg

|                                                                                                                                                                                                                |                           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                                       | 16922/1                   |
| Źródło pochodzenia:                                                                                                                                                                                            | Holandia / Netherlands    |
| Data produkcji /Production date:                                                                                                                                                                               | 15.04.2025                |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                           | 15.04.2027                |
| 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<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:                                                                                                  | 0,21                      |
|                                                                                                                                                                                                                | N 20 25 %                 |
|                                                                                                                                                                                                                | N 30 9 %                  |
|                                                                                                                                                                                                                | N 40 3 %                  |
| Zawartość fazy stałej / Solid fat content:                                                                                                                                                                     |                           |
| Zawartość wody / content of water                                                                                                                                                                              | nb.                       |
| Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:                                                                                                                                                          | nb.                       |
| Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE)<br>content:                                                                                                                                          | < 1000 µg/kg              |
| Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.                                                                                                                                                            |                           |
| Gliwice, dn. 15.04.2025 r.                                                                                                                                                                                     |                           |

UNIFET Sp. z o.o.  
*Barbara Braja*  
Barbara Braja  
Specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

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