

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1200/2025

Frytura uniFRYT TF P 10 l wiadro z tworzywa PP

Nr partii / No of batch:	517858/2
Źródło pochodzenia:	Włochy / Italy
Data produkcji /Production date:	21.05.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	21.05.2027
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 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
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,16
	N 20 25,2%
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 6,9 %
	N 35 4,2%
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. 21.05.2025 r.

UNIFET Sp. z o.o.
Barbara Brąja
Barbara Brąja
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