

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1214/2025**Frytura uniFRYT TF P 22 l wiadro metalowe**

Nr partii / No of batch:	517198/1
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Włochy / Italy
Data produkcji /Production date:	22.05.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	22.05.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	7 260 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 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:	0,14
	N 20 25,0%
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 8,6%
	N 40 1,0 %
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. 22.05.2025 r.	

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

Wioletta Sznapka

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)