

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1443/2025**Frytura uniPALM P TF 10 kg**

Nr partii / No of batch:	519889/2
Źródło pochodzenia:	Włochy / Italy
Data produkcji /Production date:	25.06.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	25.06.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	9 600 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,05%
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow
Smakowość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	przyjemny/bland
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milorównoważniki 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:	0,14
	N 20 24,8%
	N 30 8,8%
	N 40 0,9%
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. 25.06.2025 r.

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

Wioletta Sznapka



(nazwisko i podpis)

(last name and sign)