

Atest jakościowy/Quality Certificate nr 1609/2025**SELTRE Margaryna Puff Pastry Plates 10 kg (5x2 kg)**

Nr partii/ No. Of batch	199/15 1
Źródło pochodzenia / Place of origin:	Polska / Poland
Data produkcji / production date:	18.07.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	18.07.2026
Wielkość partii / Size of batch:	3 600 kg
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow
Smakowość / Flavour	przyjemna/bland
Konsystencja / Consistency	stała/stable
Zawartość substancji tłuszczowej (%) / Fat content (%):	80
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirównoważniki 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:	0,3
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,48
Zawartość soli w 1 kg produktu, (%) / Solid of salt in 1kg :	0,2
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nd
Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:	< 1000 µg/kg

Gliwice, dn. 18.07.2025 r.

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

Wioletta Sznepka



(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

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