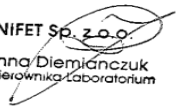


Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1755/2025**Frytura uniFRYT TF P 10 l wiadro z tworzywa PP**

Nr partii / No of batch:	451456/1
Źródło pochodzenia:	Niemcy / Germany
Data produkcji /Production date:	04.08.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	04.08.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	2 970 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,05%
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	przyjemny/bland
Zawartość nadtlenu 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:	0,2
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,16
	N 20 23,5 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 8,7%
	N 40 2,2 %
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. 04.08.2025 r.


UNIFET Sp. z o.o.
Joanna Diemianczuk
Z-ca Kierownika Laboratorium

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)