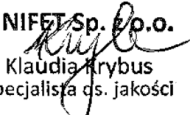


Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1831/2025**Frytura uniPALM P TF 10 kg**

Nr partii / No of batch:	21622/3
Źródło pochodzenia:	Holandia / Netherlands
Data produkcji /Production date:	11.08.2025
Najlepiej spożyć przed / Best before	11.08.2027
Liczba jednostek / Size of batch:	15 360 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,01%
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:	0,1
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,17
	N 20 23 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 8 %
	N 40 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. 11.08.2025 r.

UNIFET Sp. z o.o.

Klaudia Krybus
specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)