

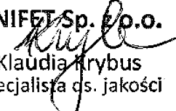
Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1979/2025

Frytura uniPALM S TF 10 kg

Nr partii / No of batch:	454436/1	
Źródło pochodzenia:	Holandia / Netherlands	
Data produkcji /Production date:	27.08.2025	
Najlepiej spożyć przed / Best before	27.08.2027	
Liczba jednostek / Size of batch:	4 800 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 milirownoważniki 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:	0,15	
	N 20	18 %
	N 30	7 %
	N 40	1 %
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. 27.08.2025 r.

UNIFET Sp. z o.o.

Klaudia Krybus
specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)