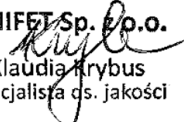


**Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 2050/2025****Frytura płynna VITAFRYT Professional S TF 10 l wiadro z tworzywa PE AF**

|                                                                                                                                                                                                       |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|
| Nr partii / No of batch:                                                                                                                                                                              | <b>2508/1</b>                    |
| Źródło pochodzenia:                                                                                                                                                                                   | <b>Polska / Poland</b>           |
| Data produkcji / Production date:                                                                                                                                                                     | <b>03.09.2025</b>                |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                  | <b>03.09.2027</b>                |
| Liczba jednostek / Size of batch:                                                                                                                                                                     | <b>3 300 l</b>                   |
| Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids                                                                                                                                                             | <b>0,02%</b>                     |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                        | <b>jasnożółta / light yellow</b> |
| Smakowitość / Flavour                                                                                                                                                                                 | <b>typowa/ typical</b>           |
| Zapach / Smell                                                                                                                                                                                        | <b>przyjemny/bland</b>           |
| 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: | <b>0,14</b>                      |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:                                                                                            | <b>0,14</b>                      |
| Zawartość wody / content of water                                                                                                                                                                     | <b>nb.</b>                       |
| Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:                                                                                                                                                 | <b>nb.</b>                       |
| Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:                                                                                                                                    | <b>&lt; 1000 µg/kg</b>           |

Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.

Gliwice, dn. 03.09.2025 r.

UNIFET Sp. z o.o.  
  
Klaudia Krybus  
specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)

Dział Kontroli Jakości / Quality Department

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