

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 2259/2025

Frytura uniPALM QUATRO TF 10 kg (4x2,5 kg)

Nr partii / No of batch:	534623/1	
Źródło pochodzenia:	Włochy / Italy	
Data produkcji /Production date:	24.09.2025	
Najlepiej spożyć przed / Best before	24.09.2027	
Liczba jednostek / Size of batch:	1 600 kg	
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,04%	
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow	
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical	
Zapach / Smell	przyjemny/bland	
Zawartość nadtlenków 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	
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,13	
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 20	28,0 %
	N 30	11,2 %
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. 24.09.2025 r.

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

Wioletta Sznepka

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)