

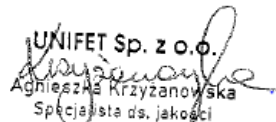
Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 2146/2025

Frytura uniPALM S TF 10 kg

Nr partii / No of batch:	457193/2	
Źródło pochodzenia:	Niemcy / Germany	
Data produkcji /Production date:	11.09.2025	
Najlepiej spożyć przed / Best before	11.09.2027	
Liczba jednostek / Size of batch:	9 600 kg	
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,06%	
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow	
Smakowość / 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:	0,2	
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,19	
	N 20	19,4 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30	6,5 %
	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. 11.09.2025 r.


UNIFET Sp. z o.o.
Agnieszka Krzyżanowska
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