

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 0001/2026

Frytura uniFRYT TF P 10 l wiadro z tworzywa PP

Nr partii / No of batch:	25810/1
Źródło pochodzenia:	Holandia / Netherlands
Data produkcji /Production date:	07.01.2026
Najlepiej spożyć przed / Best before	07.01.2028
Liczba jednostek / Size of batch:	6 600 L
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,03%
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	przyjemny/bland
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:	0,1
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,09
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.

Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.

Gliwice, dn. 07.01.2026 r.

UNIFET Sp. z o.o.
Barbara Braja
Barbara Braja
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