

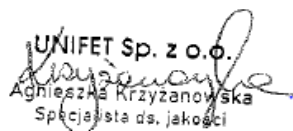
Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 541/2026

Frytura płynna VITAFRYT Professional TF PALMFREE 10 I PE AF

Nr partii / No of batch:	9032/2
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Niemcy / Germany
Data produkcji /Production date:	11.03.2026
Najlepiej spożyć przed / Best before	11.03.2028
Liczba jednostek / Size of batch:	9 900 l
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,05%
Barwa / Colour	kremowa/cream
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	neutralny / neutral
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:	0,3
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,15
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.

Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.

Gliwice, dn. 11.03.2026 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