

## Atest jakościowy/Quality Certificate nr 647/2026

### Margaryna UNI Piekarnicza TF 10 kg

|                                                                                                                                                                                                       |                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------|
| Nr partii/ No. Of batch                                                                                                                                                                               | 083/11 1                |
| Źródło pochodzenia / Place of origin:                                                                                                                                                                 | Polska / Poland         |
| Data produkcji / production date:                                                                                                                                                                     | 24.03.2026              |
| Najlepiej spożyć przed / Best before                                                                                                                                                                  | 24.03.2027              |
| Wielkość partii / Size of batch:                                                                                                                                                                      | 4 800 kg                |
| Barwa / Colour                                                                                                                                                                                        | jasnożółta/light yellow |
| Smakowitość / Flavour                                                                                                                                                                                 | przyjemna/bland         |
| Konsystencja / Consistency                                                                                                                                                                            | stała/stable            |
| Zawartość substancji tłuszczowej (%) / Fat content (%)                                                                                                                                                | 40                      |
| 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: | 0,3                     |
| Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:                                                                                            | 0,28                    |
| Zawartość soli w 1 kg produktu, (%) / Solid of salt in 1kg :                                                                                                                                          | 1                       |
| Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:                                                                                                                                                 | nb                      |
| Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:                                                                                                                                    | < 1000 µg/kg            |
| Gliwice, dn. 24.03.2026 r.                                                                                                                                                                            |                         |

UNIFET Sp. z o.o.  
*Barbara Bja*  
Barbara Bja  
Specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)  
(last name and sign)