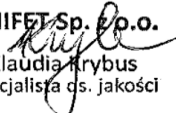


Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1106/2026

Frytura TF PALMFREE 10 kg

Nr partii / No of batch:	477130/1
Źródło pochodzenia/ Place of origin:	Holandia / Netherlands
Data produkcji /Production date:	26.05.2026
Najlepiej spożyć przed / Best before	26.05.2028
Liczba jednostek / Size of batch:	4 800 kg
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,01%
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:	0,14
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.
Wyrób nie został poddany badaniu detektorem metali.	

Gliwice, dn. 25.05.2026 r.

UNIFET Sp. z o.o.

Klaudia Krybus
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