

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1107/2026

Frytura uniFRYT TF P 10 l wiadro z tworzywa

Nr partii / No of batch:	428519/1
Źródło pochodzenia:	Niemcy / Germany
Data produkcji /Production date:	26.05.2026
Najlepiej spożyć przed / Best before	26.05.2028
Liczba jednostek / Size of batch:	660 l
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,05%
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow
Smakowość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	przyjemny/bland
Zawartość nadtlenków w osnowie tłuszczowej jako milirownoważniki 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:	0,2
	N 20 24,6 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 9,8 %
	N 40 1,3 %
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. 26.05.2026 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