

Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 992/2026

Frytura uniFRYT TF P 22 I wiadro metalowe

Nr partii / No of batch:	605939/2	
Źródło pochodzenia:	Holandia / Netherlands	
Data produkcji /Production date:	06.05.2026	
Najlepiej spożyć przed / Best before	06.05.2028	
Liczba jednostek / Size of batch:	7 260 l	
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,02%	
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	
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,21	
	N 20	23 %
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30	8 %
	N 40	2 %
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. 06.05.2026 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