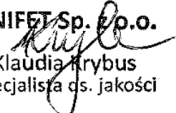


Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1441/2026

Frytura uniFRYT TF P 10 l wiadro z tworzywa

Nr partii / No of batch:	442072/3
Źródło pochodzenia:	Niemcy / Germany
Data produkcji /Production date:	14.07.2026
Najlepiej spożyć przed / Best before	14.07.2028
Liczba jednostek / Size of batch:	6 600 l
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,10%
Barwa / Colour	jasnożółta / light yellow
Smakowitość / Flavour	typowa/ typical
Zapach / Smell	przyjemny/bland
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:	0,2
	N 20 24%
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 9,6%
	N 40 1,5%
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.
Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:	< 1000 µg/kg

Gliwice, dn. 14.07.2026 r.

UNIFET Sp. z o.o.

Klaudia Krybus
specjalista ds. jakości

(nazwisko i podpis)

(last name and sign)