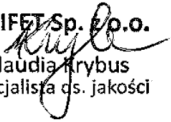


Atest Jakościowy/Quality Certificate nr 1610/2026

Frytura uniFRYT TF P 22 I wiadro metalowe

Nr partii / No of batch:	447366/1
Źródło pochodzenia:	Niemcy / Germany
Data produkcji /Production date:	10.08.2026
Najlepiej spożyć przed / Best before	10.08.2028
Liczba jednostek / Size of batch:	7 260 L
Wolne kwasy tłuszczowe / Free fatty acids	0,04%
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:	0,1
Liczba kwasowa osnowy tłuszczowej mg KOH na 1 g produktu / Carcass fatty acid number mg KOH / 1 g product:	0,2
	N 20 25,9%
Zawartość fazy stałej / Solid fat content:	N 30 9,7%
	N 40 1,6%
Zawartość wody / content of water	nb.
Zanieczyszczenia mechaniczne / Mechanical impurities:	nb.
Zawartość estrów glicydowych (GE) / Glycidone Esters (GE) content:	< 1000 µg/kg

Gliwice, dn. 10.08.2026 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