

CERTYFIKAT ANALIZY
Masło Mango

DATA	07.08.2026

DANE PARTII

PARTIA	126028		
DATA PRODUKCJI	26.03.2026	DATA WAŻNOŚCI	25.03.2028
KRAJ POCHODZENIA	IN		

WYNIKI ANALIZY

Testowane przez dostawcę/producenta

PARAMETR	METODA	MIN.	MAX.	JEDNOSTKA	WYNIK
Wygląd Miękkie, solidne masło	-	-	-		Zgodność
Kolor Jasnożółty	-	-	-		Zgodność
Zapach Bezwonny, neutralny	-	-	-		Zgodność
Wolne kw. tłuszczowe (jako kw. oleinowy)			2,00	%	0,06
Liczba jodowa		37,00	55,00	g I/100g	42,12
Liczba nadtlenkowa			10,00	meq O2/kg	0,16
Temperatura topnienia		25,0	40,0	°C	36,0
Kwas palmitynowy (C16:0)		2,00	18,00	%	6,17
Kwas stearynowy (C18:0)		35,00	50,00	%	46,46
Kwas oleinowy (C18:1)		34,00	50,00	%	39,70
Kwas linolowy (C18:2)		1,00	9,00	%	1,92
Kwas arachidowy (C20:0)		0,00	7,00	%	4,81

DECYZJA DOTYCZĄCA WYKORZYSTANIA

DECYZJA DOTYCZĄCA WYKORZYSTANIA	Zaakceptowane
---------------------------------	---------------

Powyższe informacje opierają się na kontrolach jakości przeprowadzonych przez wyżej wymienione źródła. Dane te nie zwalniają przetwórców z odpowiedzialności za przeprowadzenie własnych testów i analiz. Nie oznaczają one również żadnego prawnie wiążącego zapewnienia określonych właściwości przydatności do określonego celu. Obowiązkiem podmiotów, którym dostarczamy ten produkt, jest zapewnienie przestrzegania wszelkich praw własności oraz obowiązujących przepisów i legislacji

Informacja z dokumentu źródłowego: certyfikat został wygenerowany elektronicznie i jest ważny bez podpisu (07.08.2026 / 13:27:42).