

BUBUK COKELAT

Bubuk Kakao Alkalisasi Minuman, 10–12% Lemak

Bubuk proses Belanda pada pH 6.8–7.5 dengan warna cokelat kemerahan gelap, rasa bulat, dan dispersi yang lebih baik dalam cairan.



- pH 6.8–7.5 untuk rasa kakao klasik yang bulat
- Dispersi yang lebih baik dalam susu dan air
- Cokelat kemerahan gelap untuk produk kontras tinggi
- 10–12% lemak residu, standar kategori minuman

SPESIFIKASI

Kandungan lemak	10–12%	Warna	Cokelat merah tua
pH	6.8–7.5	Pesanan minimum	3 MT
Kadar air	≤ 5%	Kemasan	Karung kraft 25 kg, lapisan higienis untuk kontak makanan
Kehalusan	≥ 99.5% lolos saringan 75 µm	Waktu pengiriman	2–3 minggu

DETAIL EKSPOR

KODE HS

1805.00

INCOTERMS

FOB · CFR · CIF

SERTIFIKASI

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

GAMBARAN PRODUK

Bubuk kakao yang telah diperlakukan dengan alkali untuk meningkatkan pH ke dalam rentang 6.8 hingga 7.5, yang menggelapkan warna, melunakkan keasaman menjadi rasa kakao klasik yang lebih bulat, dan membuat bubuk lebih baik terdispersi dalam susu dan air. Pilihan default untuk minuman, es krim, dan pekerjaan bakery warna gelap. Disuplai dengan 10 hingga 12% lemak residu dan digiling hingga setidaknya 99.5% melalui 75 mikron.

Nilai adalah spesifikasi tipikal untuk panen saat ini dan dikonfirmasi per lot dalam kontrak penjualan. Catatan uji pemotongan dan pengukuran kelembaban menyertai setiap pengiriman.

PT FoodHub Collective Indonesia

Jl. Tb Simatupang Kav. 1, Pasar Minggu
Jakarta Selatan 12560, Indonesia

sales@indonesia-cacao.com

+62 852 8455 6574
indonesia-cacao.com



Pindai untuk
halaman produk
lengkap