

可可粉

饮用用碱化可可粉，10–12%脂肪

荷兰处理（碱化）可可粉，pH 6.8–7.5，色泽深红褐，风味圆润，溶于液体中的分散性更佳。



- pH 6.8–7.5，呈现圆润经典的可可风味
- 在牛奶和水中分散性更佳
- 深红褐色，适用于高反差配方
- 残脂 10–12%，饮品常用档位

规格参数

脂肪含量	10–12%	色泽	深红褐色
pH	6.8–7.5	最低起订量	3 MT
含水率	≤ 5%	包装	25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬
细度	通过 75 µm 筛网的粒度 ≥ 99.5%	交货时间	2–3 周

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1805.00

FOB • CFR • CIF

食品安全管理体系 (ISO 22000)

危害分析与关键控制点 (HACCP)

清真 (BPJPH)

产品概览

经碱化处理的可可粉，pH 提升至 6.8 至 7.5 区间，使颜色加深、酸味趋于圆润的经典可可风味，并改善在牛奶和水中的分散性。适用于饮料、冰淇淋及深色烘焙制品。常规残脂为 10–12%，细度处理以通过 75 微米筛网 ≥99.5%。

数值为当前作物的典型规格，按批次在销售合同中确认。切样记录与含水率读数随每批货同行。

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



扫码查看完整产品页面