

MENTEGA COKELAT

Minyak Cokelat Alami

Minyak cokelat yang diperas secara alami, asam lemak bebas di bawah 1,75%, titik leleh 31–35 °C, dalam karton 25 kg.



- Asam lemak bebas dijaga di bawah 1,75% sebagai asam oleat
- Nilai yodium 33–42 mengkonfirmasi minyak cokelat murni
- Titik leleh 31–35 °C untuk tempering yang dapat diandalkan
- Alami, bukan terdeodorisasi, sehingga aroma cokelat terjaga

SPESIFIKASI

|                  |                            |                  |                                                  |
|------------------|----------------------------|------------------|--------------------------------------------------|
| Asam lemak bebas | ≤ 1.75% sebagai asam oleat | Warna            | Kuning pucat, alami                              |
| Titik lebur      | 31–35 °C                   | Pesanan minimum  | 5 MT                                             |
| Kadar air        | ≤ 0.2%                     | Kemasan          | karton 25 kg, lapisan bersertifikat untuk pangan |
| Nilai yodium     | 33–42                      | Waktu pengiriman | 3–4 minggu                                       |

DETAIL EKSPOR

|         |                 |                                                  |
|---------|-----------------|--------------------------------------------------|
| KODE HS | INCOTERMS       | SERTIFIKASI                                      |
| 1804.00 | FOB · CFR · CIF | Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000       |
|         |                 | Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP) |
|         |                 | Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal) |

GAMBARAN PRODUK

Minyak cokelat yang diperas dari liquor cokelat Indonesia dan disuplai dalam keadaan alaminya, mempertahankan warna kuning pucat dan aroma cokelat yang lembut yang memperkuat rasa dalam cokelat gelap dan susu. Setiap lot melaporkan asam lemak bebas, titik leleh, kelembapan, dan nilai yodium, empat angka yang digunakan pembeli untuk memastikan lemak adalah minyak cokelat yang asli dan diperas dari kacang yang sudah kering dengan baik.

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

