

可可脂

天然可可脂

天然压榨可可脂，游离脂肪酸低于1.75%，熔点31–35 °C，25 kg纸箱装。



- 游离脂肪酸（以油酸计）低于1.75%
- 熔点31–35 °C，便于可靠调温
- 碘值33–42，确认为纯正可可脂
- 天然未脱臭，保留可可香气

规格参数

游离脂肪酸 (FFA)	≤ 1.75% (以油酸计)	色泽	淡黄色，天然
熔点	31–35 °C	最低起订量	5 MT
含水率	≤ 0.2%	包装	25 kg 纸箱，食品级内衬
碘值	33–42	交货时间	3–4 周

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1804.00

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

由印尼可可液压榨而得的可可脂，以天然状态供应，保持淡黄色和温和的可可香气，可增强黑巧克力和牛奶巧克力的风味。每批都会报告游离脂肪酸、熔点、水分和碘值——买方用以确认脂肪为真实可可脂且来自充分干燥的可可豆的四项关键指标。

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