

可可饼

天然可可饼，残脂 10–12%

天然压榨可可饼，用于厂内研磨与工业用可可固形物，水分 ≤5%。



- 压榨后残留脂肪 10–12%
- 天然可可饼，未进行碱化处理
- 水分 ≤5%
- 最低起订量 5 公吨，袋装或吨袋

规格参数

脂肪含量	10–12%	最低起订量	5 MT
含水率	≤ 5%	包装	25 kg 牛皮纸袋或散装袋
pH	5.0–5.8 (天然)	交货时间	2–3 周
色泽	浅到中等褐色		

出口细节

HS 编码

1803.20

贸易术语 (INCOTERMS)

FOB • CFR • CIF

认证

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

可可饼由我们合作厂以印尼可可膏压榨制成，天然（未碱化），残留脂肪 10–12%。介于可可膏与可可粉之间，适合厂内研磨或混合的买家，或需要散装可可固形物而不购买成品可可粉的客户。

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