

LIQUOR COKELAT

Cocoa Liquor (Cocoa Mass)

Kacang Indonesia yang difermentasi digiling menjadi massa yang mengalir dengan lemak 52–56% dan 99,5% melalui 75 µm, dalam blok 25 kg.

Fermentasi



- Kandungan lemak 52–56%, dinyatakan per lot
- Digiling dari kacang yang difermentasi, bukan massa yang tidak difermentasi
- Digiling hingga setidaknya 99,5% melalui 75 µm
- Pemrosesan bersertifikat ISO 22000 dan HACCP

SPESIFIKASI

Kandungan lemak	52–56%	Asam lemak bebas	≤ 1.75% sebagai asam oleat
Kadar air	≤ 1.5%	Pesanan minimum	5 MT
pH	5.2–6.0	Kemasan	blok 25 kg dalam karton
Kehalusan	≥ 99.5% lolos ayakan 75 µm	Waktu pengiriman	3–4 minggu

DETAIL EKSPOR

KODE HS

INCOTERMS

SERTIFIKASI

1803.10

FOB · CFR · CIF

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

GAMBARAN PRODUK

Cocoa liquor yang digiling dari kacang Indonesia yang difermentasi di fasilitas mitra bersertifikat ISO 22000 kami, disuplai dalam blok 25 kg untuk produksi cokelat, pelapisan, dan komponen. Pembelian liquor menghilangkan tahap pemanggangan, pemisahan, dan penggilingan dari pabrik Anda sambil tetap menjaga rasa cokelat yang difermentasi yang asli, tidak seperti massa yang ditekan dari kacang yang tidak difermentasi.

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