

可可膏

可可液块（可可浆）

由发酵的印尼可可豆研磨成可流动状态的可可液块，脂肪含量52–56%，至少99.5%可通过75 µm筛，装25 kg块状。

发酵



- 脂肪含量52–56%，以每批检验为准
- 由发酵可可豆研磨，而非未发酵原料压制
- 研磨至至少99.5%可通过75 µm筛
- 加工经ISO 22000与HACCP认证

规格参数

脂肪含量	52–56%	游离脂肪酸 (FFA)	≤ 1.75%（以油酸计）
含水率	≤ 1.5%	最低起订量	5 MT
pH	5.2–6.0	包装	25 kg 块装，纸箱
细度	≥ 99.5% 通过 75 µm 筛网	交货时间	3–4 周

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1803.10

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

本品为在我们ISO 22000认证的合作厂由发酵的印尼可可豆研磨而成的可可液块，按25 kg块供应，适用于巧克力、包衣和复配产品生产。购买可可液可将工厂的烘焙、去壳和研磨环节外包，同时保留真实的发酵可可风味基底，这与用未发酵可可豆压制的大宗可可膏不同。

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