

可可碎粒

烘焙可可碎粒，苏拉威西

由我们发酵的南苏拉威西可可豆烘焙并风选而成的可可碎粒，壳含量控制在 $\leq 1.75\%$ ，并筛分至 2-5 毫米粒径。

苏拉威西

发酵



- 由我们自有发酵的南苏拉威西可可豆制成
- 壳含量控制在 $\leq 1.75\%$
- 筛分至 2-5 毫米范围以保持明显的脆感
- 最小起订 1 公吨，为我们发运的最小批次

规格参数

脂肪含量	50-54%	最低起订量	1 MT
含水率	$\leq 3\%$	包装	25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬
壳含量	$\leq 1.75\%$	交货时间	2-3 周
粒度	2-5 mm		

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1801.00

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

碎粒由我们用于整豆出口的相同发酵苏拉威西批次烘焙、破碎并风选而来，因此风味杯测轮廓可与我们的可可豆样品一一对应。产品可直接作为烘焙或巧克力豆中夹料，或作为小型巧克力厂省去烘焙与风选步骤的制磨原料。最小订购量为 1 公吨，是我们加工产品系列中的最低起订点。

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