

MENTEGA COKELAT

Mentega Kakao Deodorisasi

Mentega kakao press murni yang dideodorisasi uap dengan rasa netral dan warna gading pucat, FFA $\leq$ 1.75%.



- Deodorisasi uap vakum untuk profil netral
- Gading pucat, secara visual lebih terang dari mentega alami
- Rentang titik leleh 31–35 °C sama seperti mentega alami
- Press murni, tanpa ekstraksi pelarut

SPESIFIKASI

Asam lemak bebas	$\leq$ 1.75% sebagai asam oleat	Warna	Gading pucat, dideodorisasi
Titik lebur	31–35 °C	Pesanan minimum	5 MT
Kadar air	$\leq$ 0.2%	Kemasan	karton 25 kg dengan liner food-grade
Nilai yodium	33–42	Waktu pengiriman	3–4 minggu

DETAIL EKSPOR

KODE HS

1804.00

INCOTERMS

FOB · CFR · CIF

SERTIFIKASI

Sistem Manajemen Keamanan Pangan ISO 22000

Analisis Bahaya dan Titik Kendali Kritis (HACCP)

Halal (Badan Penyelenggara Jaminan Produk Halal)

GAMBARAN PRODUK

Mentega kakao press murni yang melalui proses deodorisasi uap vakum, yang menghilangkan senyawa aroma volatil dan meninggalkan lemak netral dengan perilaku kristalisasi yang sama seperti mentega alami kami. Pembeli memilihnya ketika aroma kakao akan bertabrakan dengan resep: white chocolate, coating, dan formulasi kosmetik. Titik leleh tetap di kisaran 31–35 °C, sehingga kurva tempering dapat dipakai tanpa perubahan dari mentega alami.

Nilai adalah spesifikasi tipikal untuk panen saat ini dan dikonfirmasi per lot dalam kontrak penjualan. Catatan uji pemotongan dan pengukuran kelembaban menyertai setiap pengiriman.

