

可可脂

脱臭可可脂

经真空蒸汽脱臭的纯压可可脂，风味中性，淡象牙色，FFA $\leq$ 1.75%。



- 真空蒸汽脱臭，呈现中性风味
- 淡象牙色，明显比天然可可脂更浅
- 与天然可可脂相同的 31–35 °C 熔点带
- 纯压工艺，无溶剂萃取

规格参数

游离脂肪酸 (FFA)	$\leq$ 1.75% 以油酸计	色泽	淡象牙色，已脱臭
熔点	31–35 °C	最低起订量	5 MT
含水率	$\leq$ 0.2%	包装	25 kg 纸箱，食品级内衬
碘值	33–42	交货时间	3–4 周

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1804.00

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

纯压可可脂经真空蒸汽脱臭处理，可去除挥发性香气化合物，得到风味中性的脂肪，且保留与我们天然可可脂相同的结晶特性。买家在可可香气会干扰配方时选择本品：白巧克力、浇注圈、化妆品制剂等。熔点仍在 31 至 35 °C 区间，因此回火曲线可沿用天然可可脂的参数。

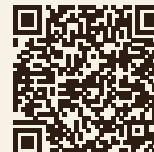
数值为当前作物的典型规格，按批次在销售合同中确认。切样记录与含水率读数随每批货同行。

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