

可可饼

高脂可可饼，20–22%

采用天然工艺的可可饼，压榨至保留20–22%残脂，用于研磨成浓郁的20/22可可粉。



- 残脂控制在20–22%区间
- 生产20/22可可粉的直接原料
- 天然工艺，pH 5.0–5.8，未进行碱化处理
- 切碎成适合锤式或销片式研磨的可可饼碎块

规格参数

脂肪含量	20–22%	最低起订量	5 MT
含水率	≤ 5%	包装	25 kg 牛皮纸袋或散装袋
pH	5.0–5.8 (天然)	交货时间	2–3 周
色泽	中等棕色		

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1803.20

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

可可饼在压榨阶段提前取下，使约20–22%的可可脂保留在饼中，作为生产20/22可可粉的原料。较高的脂含量能带来10/12可可粉无法匹敌的风味与口感，这也是优质饮用巧克力和冰淇淋配方指定使用的原因。全程采用天然工艺：pH维持在5.0至5.8，保留了更明亮、更清晰的可可香气，碱化处理会使其变得更圆润。

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