

BUBUK COKELAT

Bubuk Kakao Alami
Bakery, 10–12% Lemak

Bubuk cacao yang tidak diolah pada pH 5.0–5.8 dengan warna cokelat kemerahan yang lebih terang dan rasa cokelat yang tajam dan cenderung buah.



- pH 5.0–5.8, tidak diolah dan bersifat alami asam
- Bereaksi dengan soda kue untuk kenaikan yang handal
- Setidaknya 99.5% melalui 75 µm untuk dispersi yang bersih
- 10–12% lemak residu, standar kategori bakery

SPESIFIKASI

Kandungan lemak	10–12%	Warna	Cokelat kemerahan terang
pH	5.0–5.8	Pesanan minimum	3 MT
Kadar air	≤ 5%	Kemasan	karung kraft 25 kg, lapisan bersertifikat untuk pangan
Kehalusan	≥ 99.5% lolos ayakan 75 µm	Waktu pengiriman	2–3 minggu

DETAIL EKSPOR

KODE HS

1805.00

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

Bubuk kakao alami yang digiling dari kue tekan Indonesia tanpa perlakuan alkali, sehingga tetap menjaga keasaman, warna yang lebih terang, dan rasa kakao yang lebih cerah. Karena bersifat asam, ia bereaksi dengan soda kue, yang menjadikannya pilihan yang tepat untuk resep yang dibangun di sekitar pasangan tersebut. Disuplai dengan 10 hingga 12% lemak residu dan digiling hingga setidaknya 99.5% melalui 75 mikron.

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

