

可可粉

烘焙用天然可可粉，10–12%脂肪

未经处理的可可粉，pH 5.0–5.8，颜色偏淡红褐，风味更鲜明、果香倾向。



- pH 5.0–5.8，未处理，自然呈酸性
- 至少99.5%可通过75 µm，便于均匀分散
- 与小苏打反应，可确保可靠的膨松
- 残余脂肪10–12%，为烘焙常用档位

规格参数

脂肪含量	10–12%	色泽	浅红褐色
pH	5.0–5.8	最低起订量	3 MT
含水率	≤ 5%	包装	25 kg 牛皮纸袋，食品级内衬
细度	≥ 99.5% 通过 75 µm 筛网	交货时间	2–3 周

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1805.00

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

天然可可粉由印尼压榨饼研磨而成，不经碱化处理，因此保留了酸性、较浅的色泽以及更明亮的可可风味。由于呈酸性，它会与小苏打反应，因此适用于以该配对为基础的配方。残余脂肪10–12%，研磨至至少99.5%可通过75微米。

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