

可可膏

单一产地可可膏，巴布亚

由我们发酵的巴布亚A等级可可豆研磨而成的100%可可膏，经过75 μ m筛验细化至99.5%，并铸成25 kg块。

巴布亚

发酵



- 仅由发酵巴布亚A等级可可豆研磨而成
- 每批均可追溯至具名且有记录的批次
- 经75 μ m筛验细化至99.5%
- 游离脂肪酸(FFA)以油酸计 $\leq 1.5\%$

规格参数

脂肪含量	52–56%	游离脂肪酸 (FFA)	$\leq 1.5\%$ 以油酸计
含水率	$\leq 1.5\%$	最低起订量	3 MT
pH	5.4–6.0	包装	以 25 kg 块装入纸箱
细度	$\geq 99.5\%$ 通过 75 μ m	交货时间	4–5 周

出口细节

HS 编码

贸易术语 (INCOTERMS)

认证

1803.10

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

该可可膏在专用的单一产地生产批次中研磨，原料为我们整豆发运的同批发酵巴布亚A等级可可豆，因此每一批都可追溯到有名称的批次发酵记录。巴布亚风味果香浓郁、酒体饱满，并能在精炼过程中保持，因此涂层巧克力制造商将其作为风味主导而非基底来采购。因单一产地的生产按订单排产，最小起订量3 MT，交期预计为4–5周。

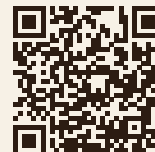
数值为当前作物的典型规格，按批次在销售合同中确认。切样记录与含水率读数随每批货同行。

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