Franklin Baker 超细椰蓉 Gem Extra Fine H

产品名称	Franklin Baker 超细椰蓉 Gem Extra Fine H
公司名称	上海西戈贸易有限公司
价格	28.00/千克
规格参数	品牌:GEM 商品条形码:4800630030899 类型:果肉类
公司地址	上海市普陀区长寿路30号502室
联系电话	021-62662884 13901900583

产品详情

品牌	GEM	商品条形码	4800630 03089 9
类型	果肉类	卫生许可证	进口食品《卫生证书》
产品标准号	-	净重	11340（g）
原料与配料	天然椰肉，焦亚硫酸钠(保持白度)	保质期	365（天）
原产地	菲律宾	生产厂家	Franklin Baker Co.of the Philippines
储藏方法	荫凉、干燥、避光、通风	等级	优级品
规格	50磅、25磅、50公斤、25公斤袋装	生产日期	保质期内
售卖方式	包装	特产	是

[说明] franklin baker超细椰蓉gem extra fine h是由新鲜椰肉经脱水，同时保留全部天然油脂和风味，无添加糖细化制成，呈干粉状；

[成分]脱水椰肉和焦亚硫酸钠（保持白度）；

[应用] franklin baker全脂超细椰蓉可用于烘培食品、西点、曲奇、巧克力、糖果、冰激凌、甜品等的制作生产中。

[外观]颗粒细碎度测定系将100克样品置于滚筒式筛析器，转动5分钟后得到如下典型分布：

目数颗粒(mm) 百分比分布

12 1.70 0

14 1.40 0

16 1.180-1

20 850 um 0-4

30 600 um 30-42

pan< 600 um 56-68

斑点计数(每50克样品)

配对斑点计数8

消失斑点计数 27

总计数斑点35

[感观]色泽：白色至淡乳白色；

香味：温和、新鲜椰香,无异味。

[理化指标]

指标	限量值	测试方法
水分含量	3 max	aocs (4thed) ba 2a-38 oven drying
脂肪干基,%	65到71	aocs (4thed) aa 4-38 extraction
游离脂肪酸,%	0.15 max(以油酸计)	aocs (4thed) aa 6-38 titration
酸碱值ph(10%水溶液)	6.1到6.7	aoac (16thed) 973.41 ph meter
亚硫酸盐(so2),ppm	50 max	aoac (16thed) 990.28 monier williams

[微生物指标]

指标	限量值	测试方法
菌落总数	5,000每克, max.	aoac / bam (aerobic plate count at 35 ° c)
大肠菌群	< 10每克	aoac / bam (mpn method using lst-mug)
大肠杆菌	检测不出	aoac / bam (mpn method using lst-mug
酵母菌	100每克, max.	aoac / bam (colony count at 25 ° c)
霉菌	100每克, max.	aoac / bam (colony count at 25 ° c)
金黄色葡萄球菌	100每克,max.	aoac / bam (petrifilm)
沙门氏菌*	检测不出	pcr based bax system

[包装] 50磅、25磅、50公斤、25公斤袋装。

[保质期]12个月。

[储运]建议在(13 ± 3 ° c)摄氏度和相对湿度50 %的环境储存以及干燥密闭的状态下运输。

[膳食]适合用作素食、素斋、穆斯林及犹太教膳食。

[营养成分表]略。