

Franklin Baker 全脂椰蓉 Gem Macaroon H

产品名称	Franklin Baker 全脂椰蓉 Gem Macaroon 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:4800630020043 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 02004 3
类型	果肉类	卫生许可证	进口食品《卫生证书》
产品标准号	NY/T 786-2008	净重	25000 (g)
原料与配料	天然椰肉, 焦亚硫酸钠(保保质期持白度)		365 (天)
原产地	菲律宾	生产厂家	Franklin Baker Co.of the Philippines
储藏方法	阴凉、干燥、避光、通风	等级	优级品
规格	25公斤或25磅袋装	生产日期	保质期内
售卖方式	包装	特产	是

[说明] franklin baker全脂椰蓉gem macaroon
h是新鲜椰肉经脱水, 同时保留全部天然油脂和风味, 无添加糖细化而成的颗粒状产品;

[成分]脱水椰肉和焦亚硫酸钠(保持白度);

[应用] franklin baker全脂椰蓉可以广泛地用于烘培食品、巧克力、糖果、冰激凌、甜品、馅料等制作生产中。

[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

10 2.00 0

12 1.70 1 max

14 1.40 6 max

16/20/30 1.18/.850/.600 87 min

pan < 600 um 6 max

[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	aoacs (4thed) ba 2a-38 oven drying
脂肪干基,%	65到71	aoacs (4thed) aa 4-38 extraction
游离脂肪酸,%	0.15 max(以油酸计)	aoacs (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] 25公斤或25磅袋装。

[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。