

Franklin Baker全脂原味椰蓉 [Gem Medium]

产品名称	Franklin Baker全脂原味椰蓉 [Gem Medium]
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 类型:果肉类 卫生许可证:进口食品《卫生证书》
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	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	脱水椰肉，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	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全脂原味中等颗粒椰蓉gem medium 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；

[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
6	3.35	0
10	2.00	16 max

12/14/16	1.70/ 1.40/ 1.18	75 min
20	850 um	7 max
pan	<850 um	2 max
每50克样品斑点计数		
配对数	3	
消失数	19	
总斑点数	22	

[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	3.8 max	aocs (4th ed) ba 2a-38 oven drying
脂肪干基,%	65到71	aocs (4th ed) aa 4-38 extraction
游离脂肪酸,%	0.15 max(以油酸计)	aocs (4th ed) aa 6-38 titration
酸碱值ph(10%水溶液)	6.1到6.7	aoac (16th ed) 973.41 ph meter
亚硫酸盐(so2),ppm	50 max	aoac (16th ed) 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磅袋装。

[保质期] 12个月。

[储运]建议在(13 ± 3 ° c)、相对湿度50 %的环境储存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。