

国内大可可粉厂供应天然可可粉，碱化可可粉

产品名称	国内大可可粉厂供应天然可可粉，碱化可可粉
公司名称	无锡华东可可上可食品有限公司
价格	面议
规格参数	品种:碱化可可粉 品级:一级 百克粒数: 100
公司地址	江苏 无锡市锡山区 东北塘镇欣隆路1-2号
联系电话	051083771584 13616190913

产品详情

品名：天然可可粉产品性能：

可可粉是一种营养丰富的食品，不但含有高热量的脂肪，还含有丰富的蛋白质和碳水化合物。可可粉还含有一定量的生物碱、可可碱和咖啡碱，它们具有扩张血管，促进人体血液循环的功能，食用可可制品对人体健康很有益。

用途：主要用于生产各种巧克力制品，也被用于生产各种糖果、饮料、饼干、蛋糕等

包装：牛皮纸复合袋规格：25kg/袋

售后服务：包退包换，因质量问题导致的损失我司全额负责。

可可粉采用天然可可豆为原料，用进口液压榨机生产线，经筛选、焙炒、磨浆、碱化、杀菌、机榨、制粉等工序制成的棕红色粉状固体，具有天然可可香味。

可可粉按其含脂量分成高脂、中脂和低脂可可粉。高脂可可粉含脂量22%~24%；中脂可可粉含脂量10%~12%；低脂可可粉含脂量则为5%~7%。

可可粉也可按其加工方法不同，分为天然粉和碱化粉（其中碱化粉又可分为轻碱化粉和重碱化粉）。天然可可粉的pH值为5.0~5.8，而碱化粉的pH值为6.2~7.5。碱化粉的碱化方式分前期碱化、中期碱化和后期碱化三种。天然可可粉多用于巧克力生产，而pH值较高的碱化粉则多用于饮料。可可粉具有浓烈的香气，除了直接用于巧克力和饮料生产外，可可粉还可用在烟草、医药等其他行业。

可可粉热量(千卡)

320 硫胺素(毫克) 0.5 核黄素(毫克) .16 蛋白质(克) 20.9 脂肪(克) 8.4 烟酸(毫克) 1.4 碳水化合物(克) 40.2
维生素c(毫克) 0 膳食纤维(克) 14.3 胆固醇(毫克) 0 维生素e(毫克) 6.33 维生素a(微克) 22 视黄醇当量(微克)
7.5 胡萝卜素(微克) 8.7 磷(毫克) 623 铁(毫克) 1 锰(毫克) .15 钠(毫克) 23 硒(微克) 3.98 锌(毫克) 1.12 镁(毫克) 5
铜(毫克) 1.45 钙(毫克) 74 钾(毫克) 360

感官指标：

项 目	指 标
粉 色	棕黄至浅棕色
汤色	淡棕红色
香味滋味	天然可可香，无烟焦味、霉味或其他异味

理化指标：

项 目	指 标
可可脂%	10-12
水分%	5
灰份% (脱脂干态)	8
细度% (200目/英寸) 标准筛选通过	99.00
ph值	5.0~5.8

卫生指标：

项 目	指 标
菌落总数,个/g	5000
酵母菌,个/g	50
霉 菌,个/g	50
大肠菌群,个/100g	30
致病菌	不得检出

2.品名：碱化可可粉

产品性能：

可可粉是一种营养丰富的食品，不但含有高热量的脂肪，还含有丰富的蛋白质和碳水化合物。可可粉还

含有一定量的生物碱、可可碱和咖啡碱，它们具有扩张血管，促进人体血液循环的功能，食用可可制品对人体健康很有益。

用途：主要用于生产各种巧克力制品，也被用于生产各种糖果、饮料、饼干、蛋糕等

包装：牛皮纸复合袋规格：25kg/袋

售后服务：包退包换，因质量问题导致的损失我司全额负责。

可可粉采用天然可可豆为原料，用进口液压榨机生产线，经筛选、焙炒、磨浆、碱化、杀菌、机榨、制粉等工序制成的棕红色粉状固体，具有天然可可香味。

可可粉按其含脂量分成高脂、中脂和低脂可可粉。高脂可可粉含脂量22%~24%；中脂可可粉含脂量10%~12%；低脂可可粉含脂量则为5%~7%。

可可粉也可按其加工方法不同，分为天然粉和碱化粉（其中碱化粉又可分为轻碱化粉和重碱化粉）。天然可可粉的pH值为5.0~5.8，而碱化粉的pH值为6.2~7.5。碱化粉的碱化方式分前期碱化、中期碱化和后期碱化三种。天然可可粉多用于巧克力生产，而pH值较高的碱化粉则多用于饮料。可可粉具有浓烈的香气，除了直接用于巧克力和饮料生产外，可可粉还可用在烟草、医药等其他工业。

感官指标：

项 目	指 标
粉 色	棕红至深棕红色
汤色	棕红至深棕红色
香味滋味	天然可可香，无烟焦味、霉味或其他异味

理化指标：

项 目	指 标
可可脂%	10-12
水分%	5
灰份%（脱脂干态）	轻碱 10、重碱 12
细度%（200目/英寸）标准筛选通过	99.00
pH值 ± 0.3	轻碱6.5 ± 0.3、重碱7.2 ± 0.3

卫生指标：

项 目	指 标
-----	-----

菌落总数,个/g	5000
酵母菌,个/g	50
霉菌,个/g	50
大肠菌群,个/100g	30
致病菌	不得检出

3.品名：黑可可粉

产品性能：

可可粉是一种营养丰富的食品，不但含有高热量的脂肪，还含有丰富的蛋白质和碳水化合物。可可粉还含有一定量的生物碱、可可碱和咖啡碱，它们具有扩张血管，促进人体血液循环的功能，食用可可制品对人体健康很有益。

用途：主要用于生产各种巧克力制品，也被用于生产各种糖果、饮料、饼干、蛋糕等

包装：牛皮纸复合袋规格：25kg/袋

售后服务：包退包换，因质量问题导致的损失我司全额负责。

我公司是国内最大的可可粉生产基地，是国家可可行业标准的起草单位，年产可可粉达50000余吨，公司从意大利cm公司进口全套全电脑控制液压榨机生产线，保证可可粉的生产工艺，原料可可豆从西非加纳、科特迪瓦进口优质原料，给客户提供高品质的可可制品，可可粉主要应用于巧克力、烘焙、乳业、冷饮冰激淋等行业。

黑可可粉的生产工艺比较复杂，国内只有少数几家能够生产，黑可可粉主要用于烘焙、液态奶、冷饮冰淇淋中，pH值8.9~9.5，有中脂黑粉和低脂黑粉两种。

感官指标：

项目 指标

粉色 深棕色至棕黑色

汤色 淡棕黑色

香味滋味 正常可可香，无烟焦味、霉味或其他异味

理化指标：

项目 指标

可可脂%	10-12
水分%	5
灰粉%	20 (脱脂干态)
细度%	99.00 (200目 / 英寸) 标准筛选通过
ph值	8.6 ~ 9.5

卫生指标：

项目	指标
菌落总数 (个 / g)	10000
酵母菌 (个 / g)	50
霉菌 (个 / g)	200
大肠菌群 (个 / 100g)	90
致病菌	不得检出

本产品的品种是碱化可可粉，品级是一级，百克粒数是 100，颗粒大小是200目99%以上，杂质是0，水分是小于5%，产地是无锡，产品类别是可可粉/巧克力粉