

# 纯可可脂华东可可可可脂

产品名称	纯可可脂华东可可可可脂
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:可可脂 品级:一级 颗粒大小:200目99%以上
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：天然可可粉规格：25kg/袋包装：牛皮纸复合袋用途：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

可可粉营养丰富，含有高热量的脂肪及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。

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。

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

本产品的品种是可可脂，品级是一级，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