

供应华东品牌碱化可可粉生产厂家

产品名称	供应华东品牌碱化可可粉生产厂家
公司名称	无锡华东可可食品股份有限公司
价格	17.00/gk
规格参数	品牌:华东上可 规格:25kg/袋 产地:江苏无锡
公司地址	无锡市锡山区东北塘镇欣隆路2号
联系电话	13511649942

产品详情

品名：碱化可可粉

规格：25KG/袋

包装：牛皮纸复合袋 用途：直接用于巧克力、饮料、蛋糕的生产 详细描述：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。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 棕色 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 灰粉%（脱脂干态） 轻碱 10、重碱 12 细度% > 99.00（200目/英寸）标准筛选通过 PH值 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

感官指标：项目 指标 棕色 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 灰粉%（脱脂干态） 轻碱 10、重碱 12 细度% > 99.00（200目/英寸）标准筛选通过 PH值 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

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

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

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

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

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