

供应江苏华东可可粉，专业生产可可粉厂家优质厂家

| | |
|------|-------------------------------|
| 产品名称 | 供应江苏华东可可粉，专业生产可可粉厂家优质厂家 |
| 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 型号:AH01 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。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 灰粉% 轻碱 10、重碱 12 细度% > 99.00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

50 大肠菌群个/100g 30 致病菌 不得检出