# Dừa khô-bột mịn



# Thông tin chung

Tên khác	Dừa	
Xuất xứ	Vietnam	
Mẫ H.S.	0801.11.00	
Khối lượng phân tử	- Mars	

### Ứng dụng

## Công nghiệp thực phẩm

Là thành phần tạo bọt, đặc biệt trong các loại bánh quy, snac, kẹo.

Sử dụng nhiều trong các loại bánh nướng, ngũ cốc.

Được sử dụng như là chất tạo ngọt, hay dùng trang trí bánh kẹo.

#### Đặc tính

Tính chất	Đơn vị	Giá trị
Thành phần	%	100 (dừa tự nhiên)
Màu		Trắng tự nhiên
Mùi		Mùi thơm dừa đặc trưng
Độ ẩm	%	3.0 (tối đa)
FFA	%	0.5 (tối đa)
Hàm lượng béo	%	62-66 (tối thiểu)
Khuẩn E coli		Không xác định được
Salmonella		Không xác định được

### Đóng gói

480 @ 25 kg Kraft paper, Poly inside and PP outside, 12 MT / 20'FCL

Tradeasia International Pte Ltd
133 Cecil Street # 12-03 Keck Seng Tower
Singapore 069535
Republic Of Singapore
Tel: +65 6227 6365

Fax: +65 6225 6286 Email: contact@chemtradeasia.com

