CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

GIỚI THIỆU SẢN PHẨM

Cơm dừa sấy khô Việt Nam

Hương dừa và cấu trúc hạt cho ngành bánh kẹo.



Ảnh: INDUSVINA - hình sản phẩm đang sử dụng trên website

1. Câu chuyện sản phẩm

Cơm dừa sấy được tạo từ phần nhân trắng của quả dừa, qua làm sạch, nghiền/cắt, sấy và phân cỡ. Sản phẩm đáp ứng nhu cầu dùng dừa quanh năm mà không phải xử lý quả tươi tại từng bếp. Codex CXS 177 ban hành năm 1991, sửa đổi năm 2011, mô tả cả loại giữ dầu và loại đã tách bớt dầu.

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 177-1991, cơm dừa sấy; bản sửa đổi 2011

4 % Độ ẩm tối đa Codex	**60 %** Dầu tối thiểu loại giữ dầu	**1,40 mm** Rây chính của fine

CÔNG TY TNHH INDUSVINA
INDUSVINA COMPANY LIMITED
Địa chỉ giao dịch: 178E Đường Số 6, P. Bình Tân, TP. HCM
Mã số thuế: 0312499465
Website: indusvina.com | Email: contact@indusvina.com
Điện thoại / Zalo: 0979 823 639

2. Vai trò trong đời sống

Nguyên liệu tạo hương, chất béo và cấu trúc cho bánh, kẹo và thực phẩm phối trộn. Cỡ hạt quyết định bề mặt và độ phân tán; hàm lượng dầu ảnh hưởng độ béo và hành vi của công thức. Fine và medium là lựa chọn về hình học, không thay thế chỉ tiêu dầu hoặc độ ẩm.

Lĩnh vực	Ứng dụng
Bánh nướng	Phối bột, nhân, phủ bề mặt
Kẹo / chocolate	Nhân và lớp phủ
Ngũ cốc / granola	Phối hạt hoặc mảnh
Thực phẩm phối trộn	Tạo hương dừa và độ béo

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 177-1991, cơm dừa sấy; bản sửa đổi 2011

3. Dấu chân trên thế giới

Dừa phát triển ở vùng nhiệt đới; chế biến cơm dừa sấy giúp kết nối vùng nguyên liệu với nhà máy bánh kẹo và thực phẩm tại nhiều thị trường. Trong đơn hàng, tên cỡ cắt phải đi cùng tiêu chí rây và nhóm hàm lượng dầu. Nhãn và hồ sơ lô tạo cơ sở so sánh giữa các nguồn cung.

Nguồn: FAO/WHO - CXC 4-1971, vệ sinh cơm dừa sấy

CỠ RÂY CHÍNH TRONG PHÂN LOẠI CODEX (mm)



Mỗi cỡ còn có tỷ lệ lọt rây và rây phụ; xem bảng kỹ thuật, không hiểu là cỡ mọi hạt.

Nguồn: FAO/WHO - Codex CXS 177-1991, cơm dừa sấy; bản sửa đổi 2011

4. Giá trị và trách nhiệm

Giữ sản phẩm khô, sạch và tránh ôi dầu giúp giảm loại bỏ nguyên liệu. Phân dòng vỏ, gáo, nước dừa và cơm dừa mở thêm hướng sử dụng phụ phẩm. Hiệu quả chế biến đi cùng quản lý nước rửa, nhiệt sấy và bao bì cản ẩm phù hợp.

Điểm kiểm soát	Cách thực hiện
Chống tái ẩm	Bao kín, kho khô; kiểm tra ngưng tụ trong quá trình vận chuyển.
Hạn chế ôi dầu	Tránh nhiệt và mùi lạ; theo dõi chất lượng dầu theo lô.
Vệ sinh thực phẩm	Kiểm soát quá trình và chỉ tiêu vi sinh theo thị trường/ứng dụng.

Nguồn: FAO/WHO - CXC 4-1971, vệ sinh cơm dừa sấy

5. Sản phẩm tại INDUSVINA

INDUSVINA kết nối nhu cầu sử dụng với quy cách sản phẩm rõ ràng. Nội dung trao đổi tập trung vào đúng mã hàng, yêu cầu kỹ thuật, số lượng, đóng gói và điểm giao nhận. Hồ sơ của sản phẩm giúp khách hàng đối chiếu phương án mua với điều kiện sử dụng.

Chọn cỡ mịn cho phối bột và nhân; chọn cỡ lớn hơn cho bề mặt hoặc cấu trúc rõ. Phân biệt loại dầu cao với loại tách bớt dầu trước khi thay thế trong công thức. Bảng dưới là yêu cầu tham chiếu Codex, không tự gán nhóm dầu hoặc kết quả kiểm nghiệm cho lô.

6. Lời kết

Lựa chọn phù hợp bắt đầu từ mục đích sử dụng và thông số có căn cứ. Gửi INDUSVINA mã hàng hoặc quy cách, số lượng và nơi nhận để xây dựng phương án cung ứng.

Điện thoại / Zalo: 0979 823 639
contact@indusvina.com | indusvina.com