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

Cơm dừa sấy khô Việt Nam

TỔNG QUAN

Hương dừa và cấu trúc hạt cho ngành bánh kẹo.



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

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

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.

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