

加州无花果干
浓缩果汁

HSC Code: 2009.89.6091



加州无花果浓缩果汁 (FJC) 是不含防腐剂及添加剂的天然果汁。它是由水浸的干无花果在真空以及至少70° 白利糖度 (70%水果可溶性固形物) 所生产的纯浓缩提取物。 FJC的酸碱值为3.8 至4.4, 因为拥有良好的兼容性, 所以使它成为搭配其他食物的最理想的材料。 70° 白利糖度暗棕色无花果浓缩果汁温和及富果味, 能制作出味道浓厚的酱汁, 及为面包提供防变色的好处。 FJC也是天然的调味剂和甜味剂, 能替代蔗糖、玉米糖浆和糖蜜。无花果浓缩果汁可以海运而不需要冷藏。

产品详情

主材料:	加州无花果、可溶性无花果和水
包装:	18.92升桶 (5加仑) ;208.14升桶 (55加仑) 和工业箱或油轮 还原糖: 干固体的85-95%
最低:	70° 白利糖度 (70%水果可溶性固形物)
酸碱值:	3.8 至4.6
TA:	0.6-1.3 (柠檬酸)
储存:	16-21°C (60-70°F) 无花果浓缩果汁不需要冷藏直至开封 如需要长期长期储存则建议冷藏
原产地:	美国



使用方法	作用及优点
烘焙 用於麵包、蛋糕、曲奇和穀物	用作为天然的甜味剂和着色剂 保湿剂和天然色素 加入2-8%的份量，就能令面包轻易的染上自然的棕色 烘焙界的天然酵母 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 能减少面糠的苦涩味道 能天然地替代蔗糖、玉米糖浆和蜂蜜作为调味料
酱料 作为常用咸甜酱汁的基本材料，包括沙律酱、肉扒及烧烤酱汁	天然甜味剂，具有香料和糖蜜味道 天然焦糖色 因为含有谷氨酸，能够增加鲜味
糕点 为糖果及糕点带来天然水果甜味	精制糖的天然替代品 与糖果配料系统兼容
饮料 能量饮料、酸奶、碳酸饮料、kombucha、啤酒和烈酒	作为天然水果能令饮料加入丰富果香味道 一份FJC汁可加水还原成无花果汁

营养成分		
食用份量	100g	
每份食物	276	
卡路里	276	
% 每天建议摄入量*		
总脂肪	0g	0%
饱和脂肪	0g	0%
反式脂肪	0g	
胆固醇	0mg	0%
钠	14.7mg	1%
总碳水化合物	67.8g	23%
膳食纤维	0.9g	4%
总糖	60.3g	
	包括0g加糖	0%
蛋白质	1.36g	3%
维生素D	0mcg	0%
钙	24.7mg	2.5%
铁	0.9mg	5%
钾	697mg	20%

*每天建议摄入量说明一份食品中的营养成分占一天饮食中的比重。一般而言，建议每天摄取2000卡路里。

