

加州无花果干 果粒

HSC Number: 0804.20.80



加州无花果果粒由无花果酱搓成同一大小的果粒,然后加入其他混合材料例如果干、甘油、玉米粉、菜油或葡萄糖制作而成。无花果粒有含种子及去种子以供选择。制成品会添上一层玉米糖浆涂层或米粉来确保果粒的不沾性。另外,果粒亦可添加蓝莓、草莓、树莓或其他天然的味道。统一大小的无花果粒能够完美地配合你产品开发的需要。

产品详情

主材料:	加州无花果、葡萄糖或米粉
包装:	9.07 和13.6 公斤 (20 和30磅) 聚乙烯内胆纸箱
大小/形状:	约.47到.95厘米 (3/16" to 3/8")
湿度:	约16-24%
水活性:	aw 0.55 至0.7
果含量:	50-85%
储存:	相对湿度55% (RH), 最高12.1°C (55°F) 建议长期冷藏储存,但亦能放于正常室温环境保存
原产地:	美国



使用方法	作用及优点
烘焙 用于面包、蛋糕、面团和面糊	无花果重心低，能令果肉不会沉淀在面糊里，因此更平均地分布在烘焙品里 精确的重量和形状整合 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 专为烘焙产品而设的大小，令产品统一化 能有效增加口感和味道 令最终烘焙品完美呈现
小食 能量棒、坚果、及谷物	低水含量不会令坚果和谷物带入水分 可以搭配小食和运动能量棒等达到理想口感 精制糖的天然替代品 能完美地和辣味、咖喱味和酱油味混合 能将柔软和耐嚼的成分做出对比
糕点 巧克力、酸奶、角质涂层和糖果棒	低水含量能确保相容性及协调性 统一的大小和形状让沾附涂层效果更理想 能完美搭配巧克力、角质涂层和酸奶 能有效增加口感 精制糖的天然替代物
乳制品 酸奶、奶酪、冰沙和冰淇淋	杀菌后可加入一系列的乳制品，包括酸奶、奶酪、冰沙和冰淇淋 无花果的酸碱性与牛奶和酸奶相容

营养成分	
食用份量	100g
每份食物	
卡路里	333.05
每天建议摄入量	
总脂肪 0.54g	1%
饱和脂肪 0g	0%
反式脂肪 0g	
胆固醇 0mg	0%
钠 12.73mg	1%
总碳水化合物 78.78g	26%
膳食纤维 12.68g	51%
总糖 60.63g	
包括0g加糖	0%
蛋白质 3.26g	7%
维生素D 0mcg	0%
钙 138.14mg	13.8%
铁 3.19mg	17.7%
钾 632.53mg	18%
维生素A 10.14IU	0.2%
维生素C 0.71mg	1.2%

*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。

