

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
<b>烘焙</b> 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
<b>小食</b> 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
<b>糕点</b> 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
<b>乳制品</b> 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

<b>营养成分</b>	
食用份量	100g
每份食物	
<b>卡路里</b>	<b>333.05</b>
*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。

