

加州无花果干 果酱

HSC Code: 0804.20.80



加州无花果果酱采用100%无花果,保证没有添加填料或增量剂。果酱选取一种或多种加州食品级别的无花果(包括Adriatic, Calimyrna, Black Mission, Kadota, Sierra 或Tena)混制而成。你可以选择含种子或不含种子的无花果酱。含种子的果酱可以用于早餐棒或能量棒中,增加口感。滑润的无种子的果酱可以用于作填充剂或布丁。除此以外,无花果果酱也可以和较昂贵的水果一起用去降低总成分成本。

产品详情

主材料:	加州无花果干 (或含亚硫酸盐) 也会加入无花果汁浓缩液以减低密度和
其他:	在美国,加工商有可能加入亚硫酸盐作天然防腐剂之用途。加工商会按照不同地区的法律及规定而做出调整。进行包装时,可以按照需求加入天然或人造调味料。
包装:	18.14 和36.28公斤的聚乙烯内胆纸箱、工业大袋和容器
湿度:	最高24%
黏稠度:	按需要及过程提供不同的规格
水活性	aw 0.65 至 0.75
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 用于软曲奇饼、糕点馅饼和月饼	适用于烘焙挤压技术 低水含量能延长保质期 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 加强口感、膳食纤维和独特口味 减少烘烤时间，从而降低成本
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达到想要的口感 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
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	能天然地令酱汁浓稠，达到理想的质地和肉质/咀嚼口感 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 没有添加精制糖 优质的颜色能令产品染上自然的焦糖色 一份无花果拥有0.44克的谷氨酸，能有效增加鲜味
糕点 巧克力，包括主体或馅料	能完美地与天然水果和材料混合，制作出独特口味 低水含量能确保兼容性 适合用巧克力，角豆和酸奶涂层进行淘选 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 无花果拥有谷氨酸，能有效增加鲜味

营养成分	
食用份量	100g
每份食物	
卡路里	305.3
每天建议摄取量	
总脂肪 0.56g	1%
饱和脂肪 0g	0%
反式脂肪 0g	
胆固醇 0mg	0%
钠 13mg	1%
总碳水化合物 71.7g	26%
膳食纤维 13.23g	47%
总糖 53g	
包括0g加糖	0%
蛋白质 3.4g	7%
维生素D 0mcg	0%
钙 144.1mg	14.4%
铁 3.33mg	18.5%
钾 660mg	19%
维生素A 10.57IU	0.2%
维生素C 0.74mg	1.1%

*每天建议摄取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。