

加州无花果干  
粉末

HS Code: 804.20.80



加州无花果粉末是由整颗有机无花果干烘干，缩小至所需颗粒规格，并包装而成的。整个生产过程都是经过全程监管，以确保质量，卫生环境和制作标准均遵守美国农贸部和美国食品和药物管理局的相关规定。加州无花果粉末跟无花果纤维非常相似，两者都是棕色、色泽柔和、无光泽特征、甜度低。加州无花果粉末也能用作结合和填充剂。

产品详情

|      |   |
|------|---|
| 主材料: | 食用级加州无花果，并加入二氧化矽作为抗结块剂.                                 |
| 颜色:  | 淡棕褐色至棕色   |
| 口味:  | 无花果味，坚果味  |
| 粒度:  | 美国标准分子筛# 20/最低95%                                       |
| 湿度:  | 低于5% (最大重量)   |
| 包装:  | 40磅聚乙烯内胆纸箱  |
| 储存:  | 15.5°C; (60°F); 相对湿度55% (RH),<br>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><br>面包、卷、蛋糕和饼干  | 拥有天然的坚果味及淡淡的无花果香味<br>能够吸湿去增加长期的水分和降低低成本<br>能与混合物有良好的融合性<br>减少烘烤时间降低成本 |
| <b>小食</b><br>能量棒、曲奇和威化饼  | 清甜的天然水果味<br>能为小食加入营养和抗氧化<br>能为小食加入湿度，增加口感和质感                          |
| <b>酱料</b><br>早餐粥、大豆酱汁和肉汁 | 能作为膨胀剂<br>增加营养和口感<br>增加天然甜度和颜色<br>每份无花果有0.44的谷氨酸，增加鲜甜味道               |
| <b>宠物食品</b>              | 为狗粮和猫粮增添纤维和营养<br>容易与干粮和蛋白质原料融合<br>宠物喜爱的香味和口味                          |

| 食用份量         |            |
|--------------|------------|
| 食用份量         | 100g       |
| 每份食物         |            |
| <b>卡路里</b>   | <b>344</b> |
| *每天建议摄取量*    |            |
| 总脂肪 1.6g     | 9%         |
| 饱和脂肪 0g      | 0%         |
| 反式脂肪 0g      |            |
| 胆固醇 0mg      | 0%         |
| 钠 15.0mg     | 1%         |
| 总碳水化合物 88g   | 23%        |
| 膳食纤维 12g     | 256%       |
| 总糖 76g       |            |
| 包括0g加糖       | 0%         |
| 蛋白质 4.0g     | 20%        |
| 维生素D 0mcg    | 0%         |
| 钙 194mg      | 119.9%     |
| 铁 3.0mg      | 137.8%     |
| 钾 194mg      | 17%        |
| 维生素 A 179IU  | 0.2%       |
| 维生素 C 0.74mg | 1.2%       |

\*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。