

製品仕様書

有機のバージンココナツオイル

成分	- 新鮮な有機ココナツからのココナツ肉
生産工程	- コールドプレス、防腐剤または追加の化学物質なし。100%ナチュラルです。

使用情報 -

バージンココナツオイルには、減量、免疫力の向上、コレステロール値の維持など、多くの健康上の利点があります。ベーキングおよび調理、菓子用途、ベビーフード、老人性食品、子牛乳代替品、ソース、食用油、ビール香味料、コーヒー香味料、茶香味料などで広く使用されています。食品以外の用途には、スキンケア製品、ヘアケア製品、ラウリン脂肪酸製品、栄養補助食品、石鹸、キャンドル作りが含まれています。

品質価値:

ヨウ素	8.0 最大
色と外観	目に見える異物がない
風味と香り	ココナツのマイルドでフレッシュで特徴的な異臭なし
遊離脂肪酸（ラウリン酸%）	0.15%最大
水分と不純物の溶解	0.10%最大
過酸化物質mq / kg	不在
融点（0Cで）	25 - 26
鹼化	255.0 - 265.0

典型的な価値

C6カプロイック酸	0.4 - 0.7
C8カプリル酸	4.6 - 10
C10カプリック酸	4.6 - 8
C12ラウリック酸	43 - 56
C14ミリスチクス酸	16.8 - 21
C16パルミチン酸	7.1 - 10.2
C18ステリル酸	2 - 4
C18 : 1オレイン酸	4 - 10
C18 : 2リノール酸	0.7 - 1.5

微生物学

好気性プレート数	≤ 1000 (cfu/g)
金型数	< 100 (cfu/g)
大腸菌群	< 3 MPN/ml
酵母数	< 100 (cfu/g)
大腸菌	不在
サルモネラ	不在/負

重金属

砒素	<0.1 mg/kg
アルミニウム	<0.1mg/kg
ガドミウム	-<0.1mg/kg
錫	<0.1mg/kg

栄養価	100g当たり
エネルギー	3760kJ/ 899kcal
脂肪	99.9g
飽和	93.0g
炭水化物	0g
たんぱく質	0g
塩	< 0.01 g

世界製品 コード	1513.11.21
正味重量	230 g (250 ml), 460g (500ml)
総重量	453 g (250ml), 773 g (500ml)
1箱あたりのユニット数	250ml x 12ビン, 500ml x 12ビン
1箱あたりの総重量	5700 g (250ml), 9580 g (500ml)
箱のサイズ	250ml x 12 ビン

長さ -	28.30 cm
幅 -	21.30 cm
高さ -	9.50 cm
500ml x 12 ビン	
長さ -	35.40 cm
幅 -	26.60 cm
高さ -	13.30 cm

1パレットあたりの箱数	標準パレット
	250ml x 12
	253 箱
	ユーロパレット
	500ml x 12
	187箱

最低注分量	2 パレット
輸出された国	ドイツ、イタリア、フランス。ハンガリー、ポーランド、カナダ、香港、スウェーデン、イギリス、オランダ、オーストリア、ポルトガル、アルバニア、チェコ共和国、オランダ、アメリカ、インド

証明書	ISO 22000, BRC, USDA NOP, EU ORGANIC, JAS ORGANIC, FAIR TRADE, NATURLAND, SMETA, KOSHER
------------	---

保管	直射日光を避け、涼しく乾燥した場所に保管してください。ココナツオイルは環境に安定です。24℃以下の温度ではバターとして固体です。ココナツオイルは、24℃を超える温度で溶けます。これは可逆的であり、感覚刺激の質に影響を与えるべきではありません。製品は、製造日から2年間の賞味期限があります。
-----------	--



私達をフォロー出来ます。



0094 11-2516142 info@cbstltd1@sltnet.lkwww.cbstltd1.com

184/2番、カオリン製油所道路、ウェーラヘラ、ボラレスガムワ、スリランカ。

CBS コンソリデーテッド ビジネス システムズ
リミテッド

製品仕様書

オーガニックココナッツミルク、17から18%の脂肪

成分 - 100%のホワイトココナッツカーネル

生産工程

ココナッツの殻剥き、ペーリング、ホワイトカーネル、ブランチング、蒸し、崩壊、抽出、ろ過、標準化、均質化、缶詰、オートクレープして冷却する。

使用情報

ココナッツミルクは、ココナッツ肉の手動または機械力によって得られた液体を表すために使用される言葉です。新鮮なココナッツの果肉から水を加えた、または加えないで抽出した白色の水中油乳剤です。細かくすりおろしたココナッツ肉で作られ、お湯に浸してからろ過されます。ココナッツミルクは、家庭料理や食品加工業界でますます重要な原料になっています。カレー、デザート、ココナッツジャムスプレッド、ココナッツシロップ、ココナッツチーズ、ベーカリー製品、飲料など、さまざまな食品の調製における主要かつ不可欠な成分です。また、ココナッツミルクでエキゾチックに風味付けされたチョコレートやその他の菓子などをデザートのミルクの代替品としても使用できます。

品質の価値

風味	特徴的なフレーバーはココナッツミルクに属しています。
色	乳白色
臭い	特徴的なフレーバーはココナッツミルクに属しています。
肌理	クリーミー
総固形分	18 - 20
総脂肪	17-18%
水分	75 - 77 %
ペーハー (pH)	5.9 - 7.0

製品には以下のアレルギーが含まれていません。

大豆と誘導体、牛乳と誘導体、小麦と誘導体、二酸化硫黄、天然着色料、安息香酸塩、人工着色料、添加物、天然フレーバー、GMO、人工フレーバー、照射済み、卵と誘導体、RBD、ナッツと誘導体、ナッツ油、動物/魚製品、ピーナッツオイル、BHA / BHT、ゴマ油、グルテンフリー、無農薬および除草剤。

微生物学

総プレート数	<10 cfu/g
カビ	<10 cfu/g
酵母	<10 cfu/g
大腸菌群	<10 cfu/g
大腸菌	不在
ブドウ球菌	不在
サルモネラ	不在

重金属

砒素	<0.1 mg/kg
鉛	<0.1 mg/kg
カドミウム	<0.1 mg/kg
錫	<40 mg/kg

栄養成分表示

出せる容量	50ml (1.76oz)
容器毎に入る量	8
総エネルギー	86 kcal / 358kJ
脂肪からのエネルギー	76kcal
総脂肪Total Fat	8.5g
トランス脂肪	0.0g
飽和脂肪	8.0g
ポリ不飽和脂肪	0.0g
モノ不飽和脂肪	0.0g
コレステロール	0.0g
ナトリウム	06.00mg
総炭水化物	1.50g
食物繊維	0.0g
砂糖	1.50g
タンパク質	0.80g

正味重量

世界製品コード

包装	225ml缶を48個入カートン, 400ml缶を24個入カートン
貯蔵寿命	2年
最低注文量	2パレット
輸出国	ドイツ、イタリア、フランス。ハンガリー、ポーランド、カナダ、香港、スウェーデン、イギリス、オランダ、オーストリア、ポルトガル、アルバニア、チェコ共和国、オランダ、アメリカ
証明書	ISO 22000, BRC, USDA ORGANIC, EU ORGANIC, JAS ORGANIC, FIAR TRADE, NATULAND, SMETA, KOSHER
保存方法	乾燥した、換気の良い、一回開けたら冷蔵庫に。



達をフォロワー出来ます。



0094 11-2516142

cbstld1@sltnet.lk

www.cbstldlk.com

184/2番、カオリン製油所道路、ウェーラヘラ、ボラレスガムワ、スリランカ。

CBS コンソリデーテッド ビジネス システム
リミテッド