

加州无花果干

片装

HSC Code: 0812.90.30



片装的加州无花果乾符合食品工业要求的大小和形状的规格。能够按照客户的要求切块至合适的大小。片装无花果中加入了葡萄糖、米粉或燕麦粉，令无花果能够不轻易黏着其他食品，从而融入食品中。片装无花果有天然原块，或可按照买家要求加味及著色等，以供选择。切块的无花果常用于面包、饼干、曲奇、穀物、糖果及混合食材的制作。

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:	0.95厘米x 0.95厘米x 1.9厘米(3/8” x 3/8” x 3/8 to 3/4”) 及(1/4” x 1/4” x 1/4” to 1/2”)
数量:	每公斤1,414 – 2,626
湿度:	20–24%
水活性:	aw 0.65 至 0.75
储存:	相对湿度55% (RH), 最高21°C (70°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 面包、节日糕点、烤饼、松饼及饼干等	无花果重心低，能令果肉不会沉淀在面粉里，因此更平均地分布在烘焙品里 大小合宜的水果食材，容易和其他烘焙材料融合 加强口感、膳食纤维和独特口味 加强了视觉上的效果，令烘焙品更加高品质
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 增加口感 精制糖的天然替代品
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
酱料 无花果是制作果酱、果冻及糕点馅的传统材料	能于高温处理、微波炉烹调及包装过程中保持原状 天然方法令酱汁变得浓稠，达到理想的质地和肉质/咀嚼口感 能完美的与不同味道融合 天然的有机酸能增加口味，并可以减少钠 能整合成半液体产品，保持烹饪和再加热的形式和功能

营养成分	
食用份量	100g
每份食物	
卡路里	308.3
每天建议摄入量	
总脂肪	0.42g 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	72.6g 24%
膳食纤维	12.7g 51%
总糖	55g
包括0g加糖	0%
蛋白质	3.3g 7%
维生素D	0mcg 0%
钙	139.1mg 13.9%
铁	3.19mg 17.7%
钾	633mg 18%
维生素A	10.15IU 0.2%
维生素C	0.71mg 1.1%

*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。