

加州无花果干

原只

HSC Code: 0804.20.40



原只加州无花果在树上成熟及干化,令它得到最佳的甜度。无花果收成后,会根据大小作出分类。优质的无花果会被送到最先进的设备进行清洗、检验和包装。加州无花果供应充足,能够全年供应。自然风干的无花果,例如Black Mission,是深紫色的。较浅色的无花果,例如Calimyrna、Kadota、Sierra、Tena和Conadria等,会经过二氧化硫来处理,避免变为棕色。

#### 产品详情

主材料:	加州无花果,原只食用级 山梨酸钾,美国及多个出口国家常用的自然防腐剂 二氧化硫,用以防止色变
包装:	9.07 和13.6 公斤 (20 和30磅) 聚乙烯内胆纸箱
湿度:	21 – 30% (如湿度超过24%, 会加入山梨酸钾以防止酵母菌和霉菌生长
水活性:	aw 0.65 – 0.75
储存:	4.4–12.7°C; (40–55°F) 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



种类	简介
Adriatic or Conadria	绿-黄色皮 (新鲜) 深黄色皮 (干) 微甜 奶油质地 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Black Mission	深紫色皮 (新鲜) 深黑色皮 (干) 大地味道, 类似赤霞珠葡萄酒、黑醋或金色博尔得葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Calimyrna	淡黄色皮 (新鲜) 沙棕色皮 (干) 有微微的牛油、坚果和焦糖味, 类此莎当妮葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Kadota	奶黄色皮 (新鲜) 沙棕色皮 (干) 有微微的果香味, 类此白苏维翁葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Sierra	浅黄绿色 (新鲜) 浅金黄色 (干) 鲜甜味, 类此雷司令葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料
Tena	黄绿色 (新鲜) 浅金黄色 (干) 鲜甜味, 类此雷司令葡萄酒 原颗和 / 与其他类型的无花果配合制作出无花果材料

营养成分	
食用份量	100g
每份食物	
<b>卡路里</b>	<b>281.9</b>
*每天建议摄入量*	
总脂肪 0.52g	1%
饱和脂肪 0g	0%
反式脂肪 0g	
胆固醇 0mg	0%
钠 12.26mg	1%
总碳水化合物 66.16g	22%
膳食纤维 12.21g	49%
总糖 49g	
包括0g加糖	0%
蛋白质 3.14g	6%
维生素D 0mcg	0%
钙 133mg	13.3%
铁 3.078mg	17.1%
钾 609mg	17%
维生素A 9.76IU	0.2%
维生素C 0.68mg	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。