



# Fraktionssukker

Fraktionssukker EU1 230

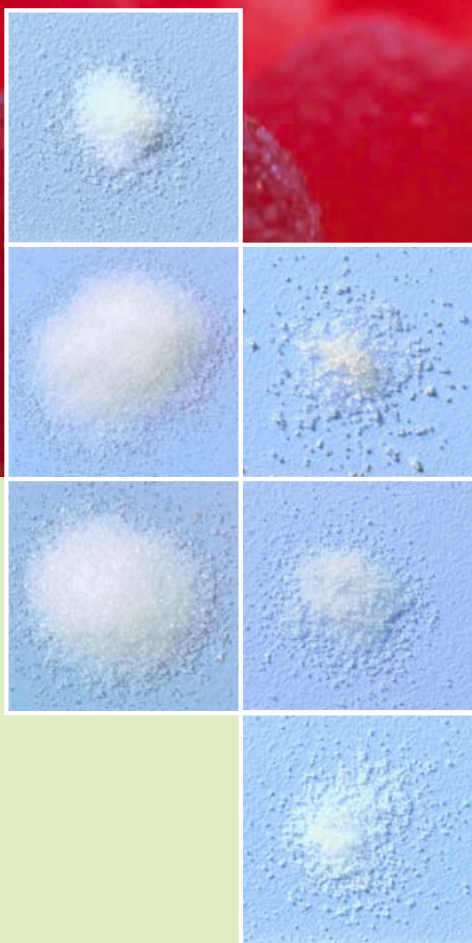
Fraktionssukker <250

Fraktionssukker <315

Fraktionssukker EU1 390

Fraktionssukker <400

Fraktionssukker 250-400



## Produktegenskaber

- Sigtet sukker med forskellige krystalstørrelser tilpasset forskellige anvendelsesområder. Det er vigtigt at vælge den rigtige kornstørrelse for at mindske separation i tørblandinger.
- De fine korn er sigtet fra i to af produkterne (250-400 og EU1 390) for at give fordele ved anvendelse, hvor sukkerstøv har betydning.
- To af produkterne er af EU1-kvalitet (EU1 230 og EU1 390, hvor tallene angiver middel krystalstørrelse).
- Den meget ensartede krystalstørrelse i EU1 390 giver en meget ensartet kvalitet ved f.eks. overfladebehandling.
- Meget ensartet krystalstørrelse giver en særlig sprødhed i bagværk, hvor knækket er vigtigt.
- Fraktionssukkerprodukternes vægtfylde varierer mellem 0,8 og 0,9 kg/l.

Fraktionsprodukterne fremstilles ved sigtning af sukker, hvor det sukker, der ligger på eller går i gennem sigtenettet, fjernes. Tallene i produktnavnet betegner maskestørrelsen i den anvendte sigte i  $\mu\text{m}$ .  
 Eksempel: Fraktionssukker <400 er et sukkerprodukt, som er sigtet gennem en maskestørrelse på 400  $\mu\text{m}$ , så sukkerkrystaller >400  $\mu\text{m}$  er fjernet.



### Anvendelsesområder

- Anvendes i tørblandinger til krydderier, saucer, supper, desserter og drikke.
- Anvendes også til overfladebehandling af bagværk og konfekturer samt til dragering af konfekturer.
- Egnede til bagværk, hvor der ønskes en særlig fin struktur.

### Produktfordele ved anvendelse

- Bulkegenskaber
- Den rigtige krystalstørrelse mindsker risikoen for separation i tørblandinger og agglomererede produkter.
- Krystalstørrelsen påvirker bagværkets konsistens.
- Mindsker opløsningstiden for pulverdrikke.

### Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produktets kvalitet og anvendelse. Mange kunder henvender sig til os allerede på et tidligt tidspunkt for at få hjælp til at udvikle og tilpasse sukkerprodukter. Vi udvikler også blandinger, hvor sukkerprodukter kombineres med andre sødemidler og fødevaringredienser.

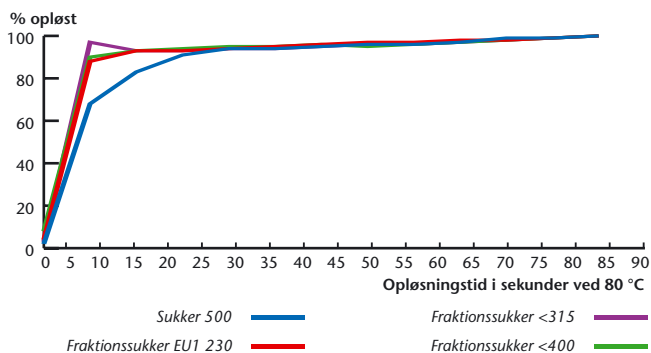
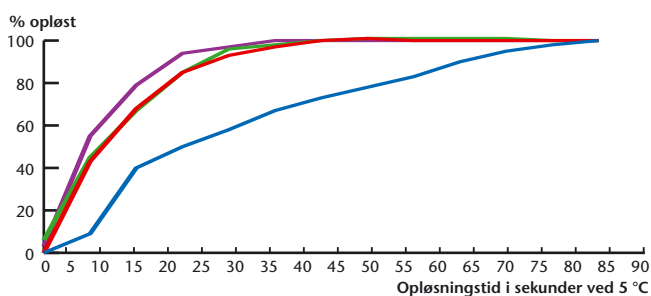
### Produktfordele i produktionen

- Mindsker separation i tørblandinger.
- Mindsker støv (gælder for de fraktionssukkerprodukter, hvor de mindste sukkerkrystaller er sigtet fra).

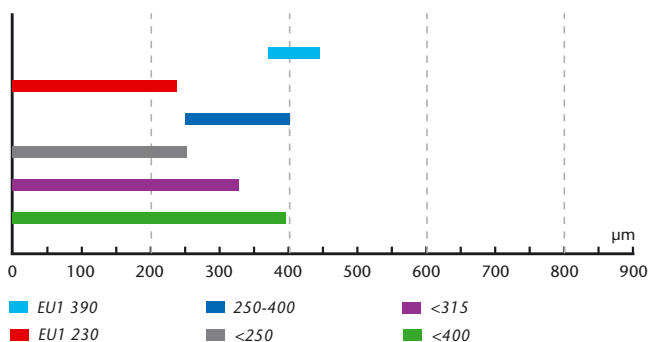
### Anbefalet lagring

- Opbevares ved konstant temperatur, dog ikke under +10 °C, og en luftfugtighed på 40-65 % for at undgå klumpdannelse.
- Må ikke opbevares sammen med stærkt lugtende produkter.
- De mindste fraktioner er følsomme over for fugt.

### Opløsningshastighed ved forskellige temperaturer



### Oversigt over krystalstørrelser



I henhold til international standard inddeles sukker i kategori EU1, EU2 og EU3 ud fra forskellige kvalitetsparametre.

