



Sakkaroseopløsninger

Flydende Sukker 65 %

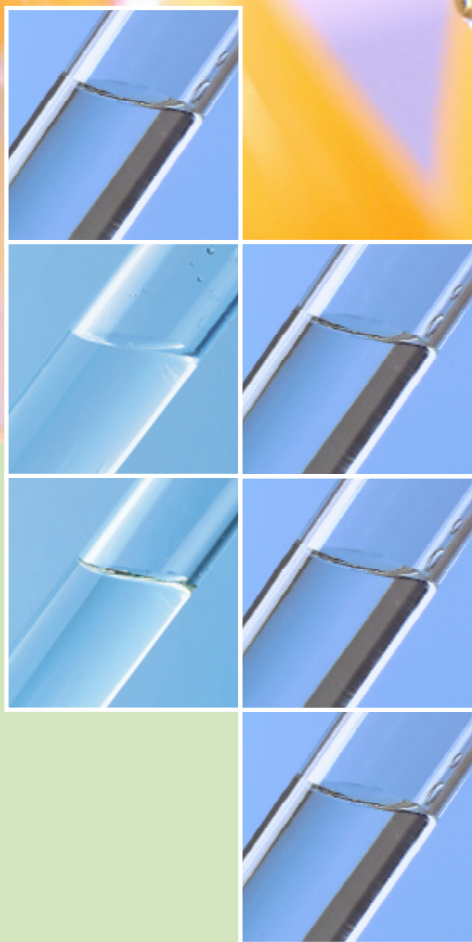
Flydende Sukker 67 %

SFL opløsning 65 %

Økologisk Flydende Sukker 62 %

Økologisk Flydende Sukker 65 %

Økologisk Flydende Sukker 67 %



Produktegenskaber

- Vandige opløsninger af sakkarose i forskellige kvaliteter. Klar til brug.
- Tallet i produktbetegnelsen angiver tørstofindholdet.
- Sakkaroseopløsningerne opfylder høje krav med hensyn til den mikrobiologiske kvalitet.
- Flydende Sukker 65 % og 67 % er transparente og farveløse med en neutral sød smag uden bismag. De indeholder ingen flokkulerende stoffer.
- SFL opløsning 65 % og Økologisk Flydende Sukker 62 %, 65 % og 67 % har mere farve og smag.
- Sakkaroseopløsningerne leveres ved forskellige temperaturer, både afkølede og varme.



Anvendelsesområder

- Sakkaroseopløsningerne reducerer antallet af procestrin i produktionen og egner sig bedst til levnedsmidler, der indeholder vand.
- Anvendes først og fremmest til læskedrikke, men også til fremstilling af is, mejeri- og kolonialprodukter.
- Flydende Sukker 65 % og 67 % er velegnede til drikke, der kræver en ekstra høj kvalitet uden risiko for flokulerende stoffer.
- SFL opløsning 65 % anvendes til produkter, som har en egen smag og farve, såsom marmelade, syltetøj, survarer, saucer, ketchup og sennep.
- Sakkaroseopløsninger kan ligeledes anvendes til non-food-applikationer, f.eks. som substrat i forbindelse med industriel fermentering.

Produktfordele ved anvendelse

- Med sakkaroseopløsninger opnås slutprodukter af ensartet kvalitet.
- Økologisk Flydende Sukker 62 %, 65 % og 67 % er velegnede til fremstilling økologiske drikke og andre økologiske anvendelser.

Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produkternes 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

- I forhold til tørt sukker giver flydende sukker færre procestrin og en mere automatiseret håndtering samt en række yderligere fordele, f.eks. ensartet kvalitet, mindre svind, bedre arbejdsmiljø og ingen emballagehåndtering.
- Forskelligt tørstofindhold og forskellige leveringstemperaturer kan spare energi og tid i produktionsprocessen.
- Sakkaroseopløsningerne er filtrerede og pasteuriserede.

Anbefalet lagring

- Begrænset holdbarhed: Se tabellen.
- Ved bulkhåndtering anbefales det at anvende to tanke, så nye leverancer kan fyldes på en rengjort tank. Nye opløsninger bør aldrig hældes oven i lagrede opløsninger, hvis ikke tanken er under løbende mikrobiologisk kontrol.
- Skal opbevares ved minimum stuetemperatur, da en lavere temperatur medfører risiko for krystallisering. Opbevaringstemperaturer på over 50 °C kan medføre farvedannelse.
- Lagertankene bør være forsynet med ventilation (hvor filtreret luft blæses ind) for at undgå kondens og mikrobiologiske problemer.

Produktfakta	Sakkarose, %	Farve, IU	Vægtfylde, 20 °C, kg/l	Viskositet, 20 °C, cP	Holdbarhed	Mikrobiologiske værdier, maks. CFU/10 g D.S.E*		
						Totalkim	Gær	Skimmel
Flydende Sukker 65 %	65	maks 25	1,32	150	2 uger	200	10	10
Socketløsning 67 %	67	maks 25	1,33	230	3 uger	200	10	10
SFL opløsning 65 %	65	maks 75	1,32	150	2 uger	200	10	10
Økologisk Flydende Sukker 62 %	62	maks 80	1,30	120	1 uge	200	10	10
Økologisk Flydende Sukker 65 %	65	maks 80	1,32	150	2 uger	200	10	10
Økologisk Flydende Sukker 67 %	67	maks 80	1,33	230	3 uger	200	10	10

*D.S.E = Dry Sugar Equivalent (tørsuktermængde)

Tabellens værdier er vejledende. Læs mere om andre flydende produkter med et højere indhold af tørstof i produktbladene om Flydende Invertsukker, Sirup og Økologisk Sukker.