



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Sakkaroseprodukter af ekstra høj kvalitet

Sukker EU1 500

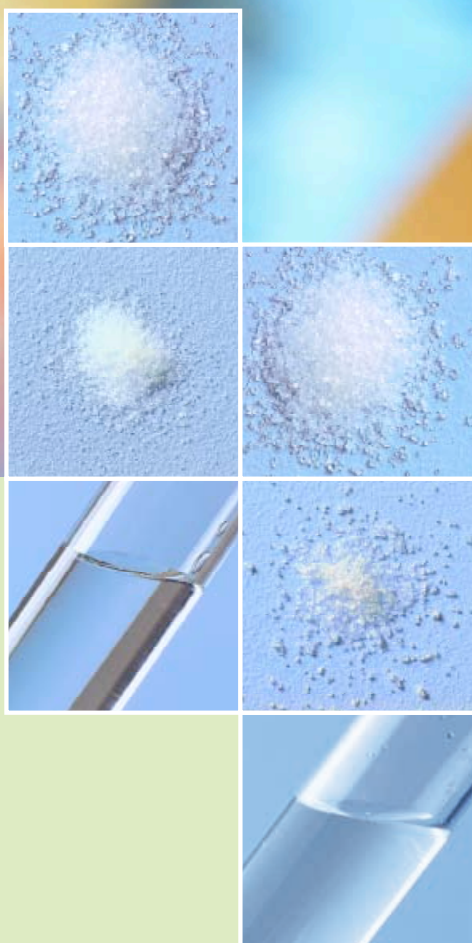
Fraktionssukker EU1 230

Flydende Sukker 65 %

Sukker EU1 Ekstra 500

Fraktionssukker EU1 390

Flydende Sukker 67 %



Produktegenskaber

- Tørre og flydende sukkerprodukter, der opfylder høje kvalitetskrav.
- To sukkerprodukter med en gennemsnitlig krystalstørrelse på 500 µm af EU1-kvalitet.
- To sigtede produkter med en gennemsnitlig krystalstørrelse på henholdsvis 230 µm og 390 µm af EU1-kvalitet.
- To sakkaroseopløsninger med et tørstofindhold på henholdsvis 65 % og 67 %. Sakkaroseopløsningerne er farveløse, transparente og meget rene uden flokkulerende stoffer.
- De to sakkaroseopløsninger opfylder høje krav, hvad angår den mikrobiologiske kvalitet.

EU-kategorier: I henhold til de europæiske standarder inddeles sukker i kategorierne EU1, EU2, EU3 og EU4 ud fra forskellige kvalitetsparametre, såsom polarisation, farve, aske, vand og invertsukker.



Anvendelsesområder

- Anvendes i de tilfælde, hvor der stilles høje krav til renhed og transparens, f.eks. i drikke, konfekturer og essenser.
- Anvendes uden risiko for flokdannelse og uklarhed i slutprodukter med et højt sukkerindhold, stort indhold af frugtsaft, cider med en høj alkoholprocent og essenser, der blandes med alkohol.

Produktfordele ved anvendelse

- Sakkroseprodukterne kan anvendes uden risiko for flokdannelse.
- Den høje vandkvalitet i sakkroseopløsningerne forbedrer smagsprofilen.
- Fraktionsprodukterne kan med fordel bruges i tørblandinger, da de modvirker separation.

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

- Ved anvendelse af sakkroseopløsninger opnås en smidigere håndtering og færre procestrin.
- Sakkroseopløsningerne er klar til direkte brug.
- Sakkroseopløsningerne er filtrerede og pasteuriserede.
- Der kan vælges forskellige krystalstørrelser afhængig af applikationen.

Anbefalet lagring

- De tørre produkter opbevares ved en konstant temperatur, dog ikke under 10 °C, og en luftfugtighed på 40-65 % for at undgå klumpdannelse.
- Må ikke opbevares sammen med stærktlugtende produkter.
- Sakkroseopløsningernes holdbarhed: Se tabellen. Opbevares ved stuetemperatur, da en lavere temperatur indebærer risiko for krystallisering. Opbevaring ved mere end 50 °C medfører risiko for farvedannelse.
- Nye leverancer af sakkroseopløsninger påfyldes en rengjort tank. Nye leverancer bør aldrig hældes oven i lagrede opløsninger, hvis ikke tanken er under løbende mikrobiologisk kontrol.
- Lagertankene bør være forsynet med ventilation (hvor filteret luft blæses ind) for at undgå kondens og mikrobiologiske problemer.

Produktfakta	Sakkrose, %	Farve, IU	Vægtfylde, 20 °C, kg/l	Viskositet, 20 °C, cP	Holdbarhed	Invertsukker, %	Aske, %	Mikrobiologiske værdier, maks. CFU/10 g		
								Totalkim	Gær	Skimmel
Sukker EU1 500	min 99,9	maks 10	0,85	–	2 år	maks 0,04	maks 0,01	200	10	10
Sukker EU1 Ekstra 500	min 99,9	maks 10	0,85	–	2 år	maks 0,04	maks 0,01	200	10	10
Fraktionssukker EU1 230	min 99,9	maks 25	0,86	–	6 måneder **	maks 0,02	maks 0,02	200	10	10
Fraktionssukker EU1 390	min 99,9	maks 25	0,86	–	6 måneder **	maks 0,02	maks 0,02	200	10	10
Flydende Sukker 65 %	65 ± 0,5	maks 25	1,32	150	maks 2 uger	maks 0,15	maks 0,01	200 *	10 *	10 *
Flydende Sukker 67 %	67 ± 0,5	maks 25	1,33	230	maks 3 uger	maks 0,15	maks 0,01	200 *	10 *	10 *

* CFU/10g tørsukker mængde.

** Anbefalet holdbarhed regnet fra leveringsdatoen.

Tabellens værdier er vejledende. Læs flere oplysninger i produktbladene om Sakkroseopløsninger og Fraktionssukker.