



# Vedelad sahharoosid

Suhkrulahus 65%

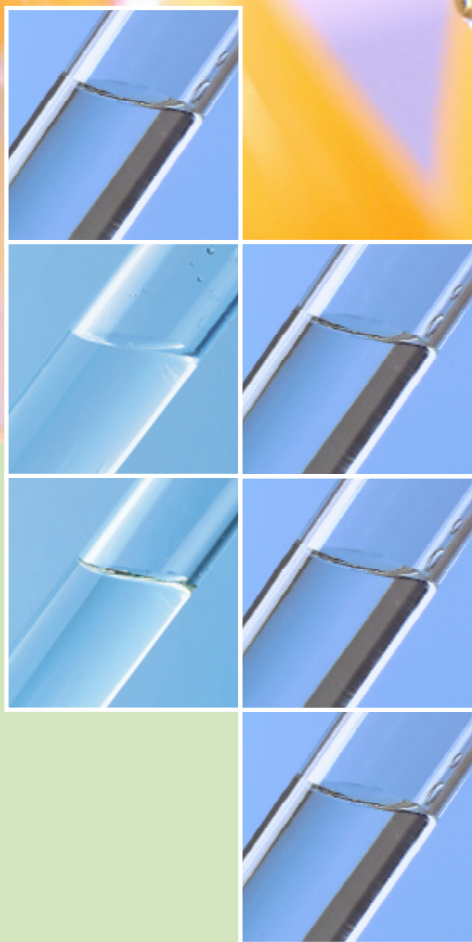
Suhkrulahus 67%

Vedelsuhkur SFL 65%

Ökoloogiline vedelsuhkur 62%

Ökoloogiline vedelsuhkur 65%

Ökoloogiline vedelsuhkur 67%



## Põhiomadused

- Erinevate omadustega sahharoosi vesilahused. Kasutusvalmis.
- Arv tootenimes näitab kuivainesisaldust protsentides.
- Vedelate sahharooside mikrobioloogilised omadused vastavad kõrgetele nõuetele.
- Suhkrulahused 65% ja 67% on läbipaistvad ja värvitud, neutraalse magusa maitsega ilma kõrvalise lõhnata. Need ei sisalda helvestuvaid aineid.
- Vedelsuhkrul SFL 65% ning ökoloogilistel vedelsuhkrutel 62%, 65% ja 67% on rohkem värvi ja maitset.
- Vedelat sahharoosi tarnitakse erinevatel temperatuuridel – nii kuuma kui külmana.



## Kasutuskohad

- Vedelsahharooside kasutamine vähendab tootmises tehnoloogilisi etappe ning sobib kõige paremini vett sisaldavate toiduainete tootmiseks.
- Kasutatakse enamasti karastusjoogitööstuses, kuid ka jäätise, piimatoodete jm toiduainete tootmisel.
- Suhkrulahused 65% ja 67% sobivad kõrgekvaliteediliste jookide tootmiseks, ilma helvestumise ohuta.
- Vedelsuhkrut SFL 65% kasutatakse toodetes, millel on oma lõhn, maitse ja värv, nagu marmelaad, keedis, marineeritud aedvili, kastmed, ketšup ja sinep.
- Vedelat sahharoosi saab kasutada ka mujal kui toiduainetetööstuses, näiteks tööstusliku kääritamise substraadina.

## Toodete kasutuseelised

- Vedelsahharoosid tagavad valmistoote ühtlase kvaliteedi.
- Ökoloogilised vedelsuhkrud 62%, 65% ja 67% sobivad mahedate jookide tootmiseks ja muudeks mahetootmislikeks rakendusteks.

## Tootearendus

Nordic Sugar püüdleb pidevalt oma toodete kvaliteedi parendamise ja kasutusvõimaluste laiendamise poole. Paljud kliendid võtavad toote arendamisel meiega juba varakult ühendust, et saada abi suhkrutoodete arendamises ja kohandamises. Teeme ka eritellimusel tooteid, näiteks suhkru või muude magusainete ja toidulisandite segusid.

## Eelised tootmises

- Võrreldes kuivsuhruga nõuab vedelsuhkur vähem tehnoloogilisi etappe, võimaldab automatiseeritud käitlemist ning omab mitmeid muid eeliseid, näiteks tagab ühtlase kvaliteedi, väiksemad kaod, parema töökeskkonna ja võimaldab ära jätta pakendikäitlemise.
- Erinevad kuivainesisaldused ja erinevad tarnetemperatuurid võimaldavad tootmises säästa palju energiat ning aega.
- Vedelsahharoosid on filtreeritud ja pastöriseeritud.

## Säilitamissoovitused

- Lühike säilivusaeg, vt tabelit.
- Suurte koguste käitlemisel soovitame kasutada kahte hoiupaaki, valades värsket lahust puhtasse paaki. Värsket lahust ei tohi kunagi valada säilitatavasse lahusesse, kui paagile ei tehta pidevat mikroobiseiret.
- Säilitada vähemalt toatemperatuuril, kuna madalam temperatuur võib põhjustada kristalliseerumist. Säilitamine üle 50 °C võib põhjustada värvimuutust.
- Hoiupaaki tuleks ventileerida (filtreeritud õhuga läbi puhuda), et vältida kondenseerumist ja mikrobioloogilist riknemist.

Toote nimetus	Sahharoos, %	Värvus, IU	Mahukaal, 20 °C, kg/l	Viskoossus, 20 °C, cP	Säilivusaeg	Mikrobioloogilised väärtused, maks CFU/10 g D.S.E*		
						Kokku	Pärmiseened	Hallitusseened
Suhkrulahus 65%	65	maks 25	1,32	150	2 nädalat	200	10	10
Suhkrulahus 67%	67	maks 35	1,33	210	2 nädalat	200	10	10
Vedelsuhkur SFL 65%	65	maks 75	1,32	150	2 nädalat	200	10	10
Ökoloogiline vedelsuhkur 62%	62	maks 80	1,30	120	1 nädal	200	10	10
Ökoloogiline vedelsuhkur 65%	65	maks 80	1,32	150	2 nädalat	200	10	10
Ökoloogiline vedelsuhkur 67%	67	maks 80	1,33	230	3 nädalat	200	10	10

\*D.S.E = Kuivsuhkru ekvivalent

Tabelis esitatud väärtused on ligikaudsed. Lisateavet muude suurema kuivainesisaldusega vedeltoodete kohta saate vedela invertsuhkru, siirupi ja mahetootmisliku suhkru toodete infolehtedelt.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group