



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Kõrgekvaliteedilised sahharositooted

Valge suhkur EL1 500

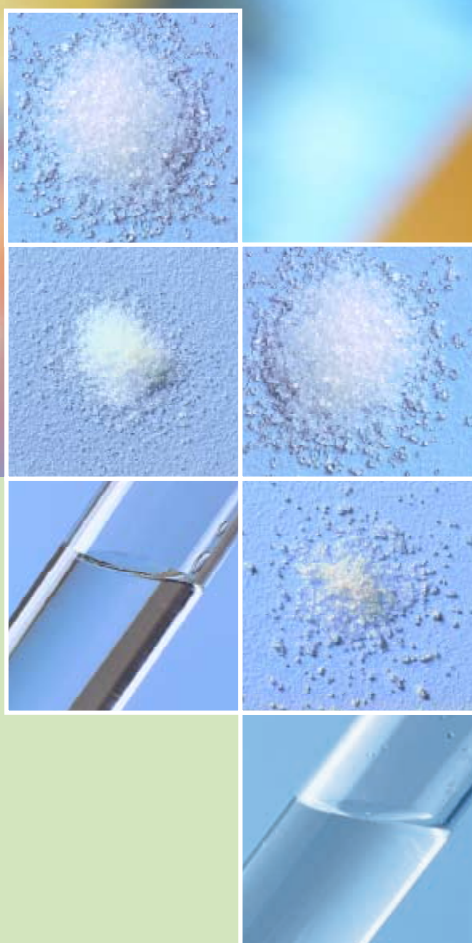
Valge suhkur EL1 230

Suhkrulahus 65%

Valge suhkur EL1 Extra 500

Valge suhkur EL1 390

Suhkrulahus 67%



## Põhiomadused

- Kõrgetele kvaliteedinõuetele vastavad kuivtooted ja suhkrulahused.
- Kaks EL1 kvaliteediga toodet keskmise kristallisuurusega 500 µm.
- Kaks EL1 kvaliteediga toodet keskmise kristallisuurusega 230 µm ja 390 µm.
- Kaks sahharosilahust vastavalt 65% ja 67% kuivainesisaldusega. Sahharosilahused on värvitud, läbipaistvad ja väga puhtad, ilma helvestuvate aineteta.
- Sahharosilahused vastavad kõrgetele mikrobioloogilise kvaliteedi nõuetele.



## Kasutuskohad

- Kasutatakse toodetes, kus on nõutavad kõrged puhtuse ja läbipaistvuse nõuded, näiteks jookides, kondiitritoodetes ja essentsides.
- Kasutatakse helvestuse või hägususe tekke ohuta valmistoodetes, millel on kõrge suhkru- või puuviljamahla sisaldus, kõrge alkoholisisaldusega siidris ning alkoholiga segatavates essentsides.

## Toodete kasutuseelised

- Sahharositooteid on võimalik kasutada ilma helvestuse ohuta.
- Sahharosilahuste kõrge veekvaliteet annab parema lõhna- ja maitseprofiili.
- Sõelutud tooteid võib eelistada kuivsegudes, et vältida eraldumist.

## 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

- Sahharosilahuste kasutamine lihtsustab tehnoloogiat ja nõuab vähem töölusetappe.
- Sahharositooted on kasutusvalmis.
- Sahharositooted on filtreeritud ja pastöriseeritud.
- Sõltuvalt rakendusest võib valida erinevaid kristallisuursusi.

## Säilitamissoovitused

- Kuivtooted tuleks paakumise vältimiseks säilitada ühtlasel temperatuuril, mitte alla 10 °C ja suhtelisel õhuniiskusel 40–65%.
- Mitte hoida koos tugevalõhnaliste toodetega.
- Sahharosilahuste säilivusaeg leiate tabelist. Säilitage toatemperatuuril, kuna madalam temperatuur võib põhjustada kristalliseerumist. Säilitamine üle 50 °C võib põhjustada värvimuutust.
- Värske saharosilahus tuleb valada puhtasse paaki. Värsket lahust ei tohi kunagi valada säilitatavasse lahusesse, kui paagile ei teostata pidevalt mikroobiseiret.
- Hoiupaaki tuleks ventileerida (filtreeritud õhu sissepuhumisega), et vältida kondenseerumist ja mikrobioloogilisi probleeme.

Toote nimetus	Mikrobioloogilised väärtused kuni CFU/10 g									
	Sahharos, %	Värvus, IU	Mahukaal, 20 °C, kg/l	Viskoossus, 20 °C, cP	Säilivusaeg	Invertsuhkur, %	Tuhk, %	Kokku	Pärmiseened	Hallitusseened
Valge suhkur EL1 500	min 99,9	maks 10	0,85	–	2 aastat	maks. 0,04	maks 0,01	200	10	10
Valge suhkur EL1 Extra 500	min 99,9	maks 10	0,85	–	2 aastat	maks. 0,04	maks 0,01	200	10	10
Valge suhkur EL1 230	min 99,9	maks 25	0,86	–	6 kuud**	maks. 0,02	maks 0,02	200	10	10
Valge suhkur EL1 390	min 99,9	maks 25	0,86	–	6 kuud**	maks. 0,02	maks 0,02	200	10	10
Suhkrulahus 65%	65 ± 0,5	maks 25	1,32	150	maks 2 nädalat	maks. 0,15	maks 0,01	200 *	10 *	10 *
Suhkrulahus 67%	67 ± 0,5	maks 25	1,33	230	maks 3 nädalat	maks. 0,15	maks 0,01	200 *	10 *	10 *

\* CFU/10g Kuivsuhkru ekvivalent

\*\* Soovituslik kasutusaeg alates tarnekuupäevast.

Tabelis esitatud väärtused on ligikaudsed. Kui soovite lisateavet, siis lugege vedela saharoosi ja sõelutud fraktsioonsuhkru infolehti.