



Luomutuotteet

Luomukidesokeri

FLO Fairtrade Luomuruokosokeri

Luomutomusokeri PT

Luomusiirappi

Tumma Luomusiirappi

Luomunestesokeri 62 %

Luomunestesokeri 65 %

Luomunestesokeri 67 %



Tuoteominaisuudet

- Luomukidesokeri on puhdasta, EU2-laatuluokkaan kuuluvaa kiteistä sakkaroosia.
- FLO Fairtrade Luomuruokosokeri on kiteistä sakkaroosia, jonka väri on 400–900 IU. Tuotteella on sekä luomusertifikaatti että Reilun kaupan sertifikaatti.
- Luomutomusokeri PT on hienoksi jauhettua sokeria, johon on lisätty luomuperunatärkkelystä paakkuuntumisen estämiseksi.
- Luomusiirapit ovat 80-prosenttisia, osittain invertoituja sokeriliuoksia, jotka sisältävät sakkaroosia, glukoosia, fruktoosia ja kivennäisaineita. Eri sokerilajien oikea suhde estää kiteytymisen.
- Luomunestesokerit ovat sakkaroosipohjaisia nestesokereita, joiden kuiva-ainepitoisuus vaihtelee.

Luonnonmukaisessa sokeriruo' on viljelyssä ei käytetä kemiallisia torjunta-aineita eikä lannoitteita, vaan pellot saavat ravinteensa karjanlannasta ja rikkaruohot hävitetään koneiden avulla tai käsin. Lopullinen tuote vastaa tavallista sokeria – maussa, ominaisuuksissa tai käyttötarkoituksessa ei ole eroja. Luomutomusokerin, Luomusiirappien ja Luomunestesokerien raaka-aineena on Luomukidesokeri.



Käyttö

- Luomusokerituotteita käytetään eurooppalaisissa luomutuotteissa, kuten leivonnaisissa, hilloissa, hedelmämehuissa, juomissa ja maitovalmisteissa.
- Tuotteita voidaan käyttää tavanomaisen kidesokerin, tomusokerin, nestesokerin ja siirapin tapaan.

Edut eri sovelluksissa

- Luomunestesokerit mahdollistavat lopputuotteiden tasaisen laadun.
- Luomusiirapin suuren sokeripitoisuuden ja koostumuksen ansiosta leipomotuotteet säilyvät kostean mehevinä.

Tuotekehitys

Suomen Sokeri Oy on osa pohjoismaista Nordic Sugaria ja tarjoaa monipuolisen sokerituotevalikoiman käyttötarkoituksen mukaan. Käytettävissämme on tietoa sokerin ominaisuuksista eri sovelluksissa myös, kun tavoitteena on kehittää asiakkaan tarpeet täyttäviä uusia sokerituotteita tai sokeria sisältäviä puolivalmisteita.

Käsittelyohjeet

- Luomusiirappeja ja Luomunestesokereita säilytetään huoneenlämmössä. Säiliöiden ja putkien on oltava haponkestävää materiaalia.
- Luomutomusokeri PT:n säilytys: tasainen lämpötila (20–22 °C), suhteellinen kosteus 40–65 % paakkuuntumisen estämiseksi.

Tuoteseloste	Sokeria, %	Vesipitoisuus, %	Väri, IU	Keskimääräinen kide-/ hiukkaskoko, µm	Tuhkaa, %	Viskositeetti, 20 °C, cP	Viskositeetti, 50 °C, cP	Tilavuuspaino, kg/l
Luomukidesokeri	99,7	0,05	45	500–700	0,03	-	-	0,88
FLO Fairtrade Luomuruokosokeri	99,5	0,2	400–900	200–700	0,2	-	-	-
Luomutomusokeri PT	98	0,4	50	20	-	-	-	0,65
Luomusiirappi	80	20	1 300	-	0,8	7 500	380	1,42
Tumma Luomusiirappi	80	20	45 000	-	max 4	8 800	480	1,41
Luomunestesokeri 62 %	62	38	max 80	-	max 0,03	120	-	1,30
Luomunestesokeri 65 %	65	35	max 80	-	max 0,03	150	-	1,32
Luomunestesokeri 67 %	67	33	max 80	-	max 0,03	230	-	1,33

Taulukon arvot ovat ohjearvoja.

