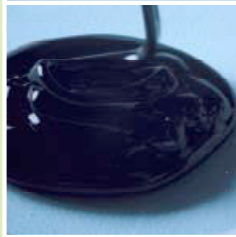
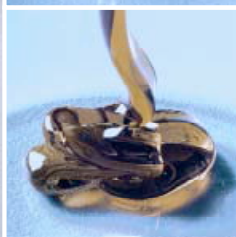




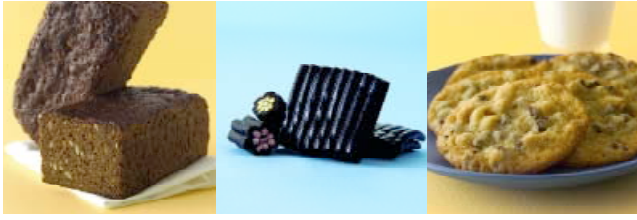
Siirapit

Vit, Gul, Brun, Mörkbrun ja Svart Sirap
Vit, Gul, Brun, Mörkbrun ja Svart Bagerisirap
Sokerisiirapit Golden, Talous ja Leipomo
Elintarvikemelassi
Luomusiirappi, Tumma Luomusiirappi



Tuoteominaisuudet

- Siirapit ovat konsentroituja (kuiva-ainepitoisuus 80 %), osittain invertoituja sokeriliuoksia, jotka sisältävät sakkaroosia, glukoosia ja fruktoosia. Siirapeissa on runsaasti eri väri- ja makuvalintoja.
- Raakasokerista peräisin olevat kivennäisaineet ja orgaaniset uuteaineet vaikuttavat siirappien väriin ja makuun.
- Mitä tummempaa siirappi on, sitä enemmän siinä on makua, aromia ja luontaisia väriaineita.
- Kaikissa siirappilaaduissa 60 prosenttia kuiva-aineesta on invertoitu hapon tai entsyymien avulla.
- Bagerisirap-valikoimissa on enemmän sokerijuurikasmelassia kuin muissa siirappituotteissa.
- Eri sokerilajien oikea suhde estää kiteytymisen.
- Suuri kuiva-ainepitoisuus sallii pitkän säilyvyysajan.



Käyttö

- Käytetään pääasiassa leipomotuotteissa, esimerkiksi ruokaleivissä, kahvileivissä, pikkuleivissä ja piparkakuissa.
- Käytetään myös makeisissa, esimerkiksi lakritsissa, fudgessa, toffeessa ja karamelleissa, jäätelöissä, maitovalmisteissa, jälkiruuiuissa, marinadeissa, kastikkeissa ja salaatinkastikkeissa.

Edut eri sovelluksissa

- Siirapit sitovat vettä, mikä edistää leivonnaisten säilymistä kostean tuoreina.
- Siirappien värin ja maun avulla voidaan muuttaa elintarvikkeen makuprofiilia.
- Siirapeilla voi korvata osan kidesokerista säilönnässä veden aktiivisuuden alentamiseksi.
- Elintarvikemelassia ja tummia siirappilaatuja voidaan käyttää pieninä määrinä antamaan elintarvikkeelle makua ja väriä.

Tuoteseloste	Sakkaroosia, %	Fruktoosia, %	Glukoosia, %	Väri, IU	Tuhkaa, %	Viskositeetti, 20°C, cP	Viskositeetti, 50°C, cP	Tilavuuspaino, 20°C, kg/l
Vit Sirap	34	22	24	70	0,1	7 200	370	1,41
Vit Bagerisirap	33	23	24	150	0,2	7 200	370	1,41
Gul Sirap	34	21	23	1 300	1,5	7 500	380	1,41
Gul Bagerisirap	33	20	22	4 000	2,5	7 500	380	1,41
Brun Sirap	32	22	23	9 500	2	7 800	400	1,41
Brun Bagerisirap	30	21	23	20 000	4	7 800	400	1,41
Mörkbrun Sirap	32	20	22	33 000	5	8 800	480	1,41
Mörkbrun Bagerisirap	29	19	20	45 000	6	8 800	480	1,41
Svart Sirap	31	17	18	85 000	8	14 000	660	1,41
Svart bagerisirap	27	19	19	80 000	8	11 000	570	1,41
Sokerisiirappi Golden	26	24	25	850	0,1	2 400	170	1,39
Sokerisiirappi Talous	29	22	22	11 000	1,0	10 800	450	1,41
Sokerisiirappi Leipomo	28	21	20	33 000	2,7	8 500	380	1,41
Elintarvikemelassi	37	9	10	100 000	8,1	12 500	650	1,41
Luomusiirappi	32	23	24	1 300	1,4	7 500	380	1,42
Tumma Luomusiirappi	33	20	20	45 000	max 4	8 800	480	1,41

Taulukon arvot ovat ohjearvoja.



Tuotekehitys

Suomen Sokeri Oy on osa pohjoismaista Nordic Sugaria ja tarjoaa monipuolisen sokerituotevalikoiman käyttötarkoituksesta eriytyneissä sovelluksissa myös, kun tavoitteena on kehittää asiakkaan tarpeet täyttäviä uusia sokerituotteita tai sokeria sisältäviä puoliainemateriaaleja.

Edut tuotannossa

- Tummiin siirappilaatuun sisällyttämien eri sokerilajien ja kivennäisaineiden yhdistelmä estää lopputuotteen kiteytymistä.
- Siirappi toimii hiivan ravinteena ja edistää hiivatakinoiden kohoamista.
- Suuri kuiva-ainepitoisuus parantaa siirapin säilyvyyttä ja mahdollistaa puhtaita sakkaroosiliuoksia korkeamman viskositeetin.

Käsittelyohjeet

- Säilytettävä huoneenlämmössä, alhaisempi lämpötila aiheuttaa kiteytymisriskin. Pitkäaikainen säilytys korkeassa lämpötilassa voi aiheuttaa värin tummumisen. Vältä säilytystä yli 50 °C:n lämpötilassa.
- Lämpötilamuutokset voivat aiheuttaa kondenssiveden muodostumista, mikä lisää mikrobiologisen pilaantumisen riskiä.
- Prosessilaitteiden on oltava haponkestävää materiaalia.