



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Smalkais cukurs

Smalkais cukurs 500



Izstrādājuma īpašības

- Caurspīdīgi, balti kristāli, kuru vidējais izmērs ir 500 μm .
- Iegūst no cukurbietēm vai cukurniedrēm.
- Kvalitātes standartam ES2 atbilstošs cukurs, kuru saskaņā ar Padomes Direktīvu 2001/111/EK klasificē kā balto cukuru vai cukuru.
- Tīra, salda saharozes garša, ko izmanto kā atskaites mērvienību citiem cukura veidiem un saldinātājiem.
- Piešķir saldumu un daudzas citas funkcionālas īpašības pārtikas produktiem. Skatīt tabulu.

EU categories: In accordance with European standard, sugar is divided into the categories EU1, EU2, EU3 and EU4 according to different quality parameters, such as polarisation, colour, water and invert sugar.



Izstrādājuma lietošana

- Šo cukuru izmanto vairumā lietošanas veidu pārtikas rūpniecībā, un tas ir visplašāk lietotais sveramā cukura produkts.
- Cukurs darbojas kā pamats rūgšanas procesos.

Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Cukurs uzlabo pārtikas produktu funkcionālās īpašības, piemēram, garšu, krāsu, struktūru un izskatu.
- Cukurs pārtikas produktiem piešķir apjomu.
- Cukurs paaugstina augļu un ogu produktu krāsas stabilitāti, kā arī novērš C vitamīna noārdīšanos.
- Augstas koncentrācijas cukuram ir konservējoša iedarbība, kas kavē mikroorganismu augšanu.
- Karsējot ēdienu, cukurs piedalās tā krāsas un aromāta veidošanā.
- Cukurs pazemina sasaldēšanas temperatūru un paaugstina vārīšanās temperatūru.

Izstrādājumu pilnveidošana

Nordic Sugar nepārtraukti strādā pie izstrādājumu kvalitātes un izmantošanas iespēju uzlabošanas. Daudzi klienti jau pašā izstrādes procesa sākumā mums uzdod jautājumus par cukura izstrādājumu pilnveidošanu un piemērošanu. Mēs izstrādājam arī produktus pēc īpaša pasūtījuma, piemēram, cukura un citu saldinātāju, un pārtikas produktu sastāvdaļu maisījumus.

Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt nemainīgā temperatūrā, kas nav zemāka par 10 °C, kur relatīvais mitrums ir 40-65 %, lai izvairītos no produkta salipšanas.
- Neuzglabāt kopā ar produktiem, kam piemīt stiprs aromāts.

Smalkā cukura funkcionālās īpašības atkarībā no atšķirīgiem izmantošanas veidiem

	Saldums	Garša/aromāts	Tilpums	Struktūra	Glabāšanas ilgums	Rūgšana	Sasalšanas pazemināšana temperatūras	Krāsas	Mitrums saglabāšana
Dzērieni	●	●		●	●			●	
Konservēšanas maisījumi	●	●		●	●			●	
Ievārījums/marmelāde	●	●	●	●	●			●	
Mērces/garnējumi	●	●		●	●				
Konditorejas izstrādājumi	●	●	●	●	●			●	
Piena produkti	●	●	●	●			●		
Maizes izstrādājumi	●	●	●	●	●	●		●	●
Farmaceitiskie/nepārtikas produkti	●	●	●	●		●			

Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Cukurs, %	Mitrums, %	Krāsa, IU	Vidējais kristālu izmērs, μm	Pelni, %	Invertcukurs, %	INešķīstoša viela, mg/kg	Bļūvums, kg/l
Smalkais cukurs 500	min. 99,7	maks. 0,05	maks. 40	apmēram 500	maks. 0,02	maks. 0,04	10–20	0,85

Tabulā norādītas standarta vērtības. Plašāku informāciju par cukuru ar maza vai ierobežota izmēra daļiņām lasiet izstrādājuma Smalkais baltais cukurs informatīvajā materiālā.