



# Skystoji sacharozė

Cukraus tirpalas 65%

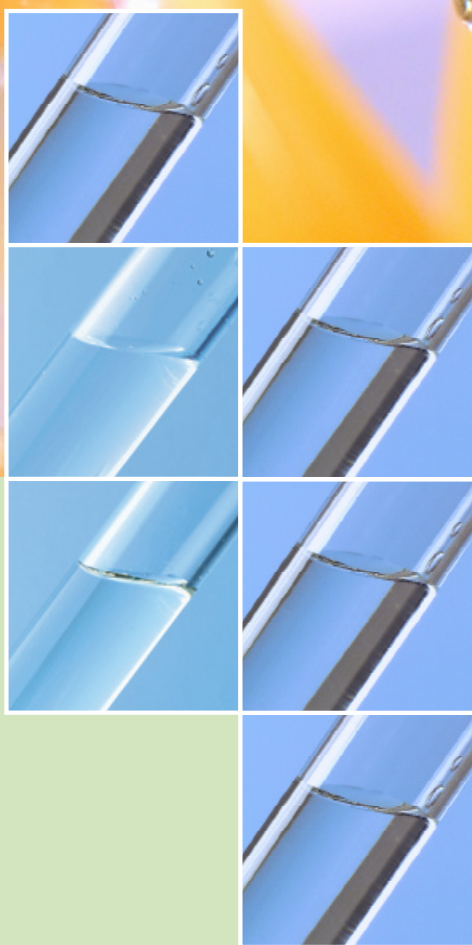
Cukraus tirpalas 67%

Skystasis cukrus SFL 65%

Ekologiškas skystasis cukrus 62%

Ekologiškas skystasis cukrus 65%

Ekologiškas skystasis cukrus 67%



## Produkto savybės

- Įvairūs vandeniniai sacharozės tirpalai. Paruošti naudoti.
- Skaičius prie produkto pavadinimo nurodo sausos medžiagos kiekį procentais.
- Skystoji sacharozė atitinka aukščiausius mikrobiologinės kokybės standartus.
- Cukraus tirpalas 65 ir 67% yra skaidrūs, bespalviai, neutralaus saldaus skonio be jokių kitokių kvapų. Šiuose tirpaluose nėra gumulus sudarančių medžiagų.
- Skystasis cukrus SFL 65%, Ekologiškas skystasis cukrus 62, 65 ir 67% yra ryškesnės spalvos ir stipresnio skonio.
- Skystoji sacharozė tiekama įvairios temperatūros – ir karšta, ir šalta.



## Naudojimas

- Skystoji sacharozė pagreitina gamybos procesą ir puikiai tinka maisto produktams, kurių sudėtyje yra vandens.
- Dažniausiai naudojama lengvųjų gėrimų pramonėje, taip pat ledų, pieno produktų ir bakalėjos produktų gamyboje.
- Cukraus tirpalas 65 ir 67% tinka gaminant aukščiausios kokybės gėrimus, kuriuose neturi susidaryti gumulinių medžiagų.
- Skystasis cukrus SFL 65% naudojamas gaminant skonių ir spalva išsiskiriančius produktus, pvz., marmeladą, uogienę, marinuotas daržoves, padažus, ir garstyčias.
- Skystoji sacharozė tai pat gali būti naudojama ne maisto produktams, pvz., pramoninės fermentacijos substratams.

## Gaminio naudojimo pranašumai

- Galutiniam produktui skysta sacharozė suteikia vientisumą.
- Ekologiškas skystasis cukrus 62, 65 ir 67% tinka naudoti gaminant ekologiškus gėrimus ir kitus ekologiškus produktus.

## Produkto tobulinimas

„Nordic Sugar“ deda visas pastangas, kad pagerintų produktų kokybę ir jų naudojimo galimybes. Daug klientų kreipiasi į mus, kai produktas dar tik yra kuriamas, kad padėtų pagerinti ir pritaikyti cukraus produktų panaudojimą. Taip pat pagal užsakymus gaminame cukraus mišinius su kitais saldikliais ir maisto priedus.

## Pranašumai naudojant gamyboje

- Lyginant su biriuoju cukrumi, skystoji sacharozė palengvina darbą, leidžia labiau automatizuoti gamybos procesą ir pasižymi daugybe kitų privalumų, pvz., gaminams suteikia vientisumo, sumažina nuostolius ir pagerina darbo sąlygas.
- Skirtingas sausos medžiagos kiekis ir skirtinga pateikiamo produkto temperatūra sutaupo daug laiko ir energijos gamybos proceso metu.
- Skystoji sacharozė yra filtruojama ir pasterizuojama.

## Laikymo sąlygos

- Laikymo trukmė yra trumpa, žr. lentelėje.
- Laikant didelį kiekį patariama turėti dvi talpas. Šviežią produktą patariama pilti į švarią talpą. Jei talpos su senesniais cukraus tirpalais nebuvo reguliariai tikrinamos dėl mikrobu, šviežio produkto į šias talpas nepilkite.
- Laikykite kambario temperatūros aplinkoje, nes žemoje temperatūroje tirpalas gali kristalizuotis. Laikomų aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje tirpalų spalva gali pakisti.
- Norint išvengti kondensavimosi ir mikrobu susidarymo, laikymo talpas reikia ventiliuoti (turi būti įleidžiama filtruoto oro).

Produkto aprašymas	Sacharozė, %	Spalva, IU	Tankis, 20° C, kg/l	Klampumas, 20° C, cP	Laikymo trukmė	Didžiausia mikrobiologinė vertė CFU/10 g S.C.E*		
						Bendrasis skaičius	Mielės	Pelėsiai
Cukraus tirpalas 65%	65	iki 25	1,32	150	2 savaitės	200	10	10
Cukraus tirpalas 67%	67	iki 25	1,33	230	3 savaitės	200	10	10
Skystasis cukrus SFL 65%	65	iki 75	1,32	150	2 savaitės	200	10	10
Ekologiškas skystasis cukrus 62%	62	iki 80	1,30	120	1 savaitė	200	10	10
Ekologiškas skystasis cukrus 65%	65	iki 80	1,32	150	2 savaitės	200	10	10
Ekologiškas skystasis cukrus 67%	67	iki 80	1,33	230	3 savaitės	200	10	10

\*S.C.E = sauso cukraus ekvivalentas

Duomenys lentelėje yra tik indikaciniai. Apie kitus didesnio sausos medžiagos kiekio skystuosius produktus plačiau skaitykite skysto invertuoto cukraus ir sirupo ir ekologiško sirupo informaciniuose lankstinukuose.