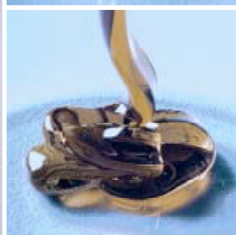




Sirupas

Baltasis, Geltonasis, Rudasis, Tamsus Rudasis ir Juodasis sirupas
Baltasis, Geltonasis, Rudasis, Tamsus Rudasis ir Juodasis Kepinių sirupas
Auksaspalvis, „Talous“ ir „Leipomo“ cukraus sirupas
Maistinis sirupas
Geltonasis ir Tamsiai Rudas Ekologiškas sirupas



Produkto savybės

- Sirupas – tai didelės koncentracijos (80% sausų medžiagų) iš dalies invertuoto cukraus tirpalas iš sacharozės, gliukozės ir fruktozės. Siūlomas platus spalvų ir skonio pasirinkimas.
- Necukrinės medžiagos (mineralinės druskos ir organiniai pluoštai), kurių yra nerafinuotame cukruje, įtakoja sirupo spalvą ir skonį.
- Kuo tamsesnis sirupas, tuo sodresnis skonis ir natūralesnė spalva.
- Visi sirupai yra invertuojami į 60% sausų medžiagų naudojant rūgštis ir fermentus.
- Kepinių sirupuose yra didesnis cukrinių runkelių cukraus sirupo kiekis nei kituose sirupuose.
- Dėl skirtingo cukraus skilimo produktų santykio sirupas nesikristalizuoja.
- Didelis sausos medžiagos kiekis pailgina produkto laikymo terminą.



Naudojimas

- Naudojami dažniausiai kepiniams, pvz., paprastai duonai, saldžiajai duonai, sausainiams ir imbieriniams sausainiams.
- Taip pat naudojami konditerijos gaminiams, pvz., saldymedžių, pieniniams saldainiams, irisams ir karamelėi, ledams, pieno produktams ir desertams, marinatams, padažams.

Gaminio naudojimo pranašumai

- Sirupas labai gerai jungiasi su vandeniu, todėl kepinuose išlieka drėgmė.
- Sirupo spalva ir skoniui galima keisti gaminio skonį.
- Sirupas gali iš dalies pakeisti sausų cukrų kaip konservavimo priemonę ir taip sumažinti vandens aktyvumą.
- Maistinius sirupus ir tamsius sirupus galima naudoti mažais kiekiais ir taip pakeisti gaminio skonį ir spalvą.

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

- Skirtingų cukraus rūšių ir mineralinių druskų deriniai tamsiame sirupe mažina kristalizavimosi riziką.
- Sirupas turi teigiamą poveikį tešlos rūgimui ir skoniui.
- Didelis sausos medžiagos kiekis pailgina produktų vartojimo laiką ir geriau nei grynai sacharozės tirpalai pagerina klampumą.

Laikymo sąlygos

- Laikykite kambario temperatūros aplinkoje, nes žemoje temperatūroje tirpalas gali kristalizuotis. Per ilgai laikomi aukštoje temperatūroje sirupai gali pakeisti spalvą. Nelaikykite produktų aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje.
- Temperatūros svyravimas gali sukelti kondensavimąsi ir sumažinti mikrobiologinį stabilumą.
- Darbo įrankiai turi būti pagaminti iš rūgštims atsparios medžiagos.

Produkto aprašymas	Sacharozė, %	Fruktozė, %	Gliukozė, %	Spalva, IU	Pelenai, %	Klampusas, 20° C, cP	Klampusas, 50° C, cP	Tankis, 20° C, kg/l
Baltasis sirupas	34	22	24	70	0,1	7 200	370	1,41
Baltasis kepinų sirupas	33	23	24	150	0,2	7 200	370	1,41
Geltonasis sirupas	34	21	23	1 300	1,5	7 500	380	1,41
Geltonasis kepinų sirupas	33	20	22	4 000	2,5	7 500	380	1,41
Rudasis sirupas	32	22	23	9 500	2	7 800	400	1,41
Rudasis kepinų sirupas	30	21	23	20 000	4	7 800	400	1,41
Tamsiai rudas sirupas	32	20	22	33 000	5	8 800	480	1,41
Tamsiai rudas kepinų sirupas	29	19	20	45 000	6	8 800	480	1,41
Juodasis sirupas	31	17	18	85 000	8	14 000	660	1,41
Juodasis kepinų sirupas	27	19	19	80 000	8	11 000	570	1,41
Auksaspalvis cukraus	26	24	25	850	0,1	2 400	170	1,39
„Talous“ cukraus sirupas	29	22	22	11 000	1,0	10 800	450	1,41
„Leipomo“ cukraus sirupas	28	21	20	33 000	2,7	8 500	380	1,41
Maistinis sirupas	37	9	10	nuo 50 000	8,1	12 500	650	1,41
Geltonasis ekologiškas sirupas	32	23	24	1 300	1,4	7 500	380	1,42
Tamsiai rudas ekologiškas sirupas	33	20	20	45 000	iki 4	8 800	480	1,41

Lentelės duomenys indikaciniai.