



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Sackarosprodukter med extra hög kvalitet

Strösocker EU1 500

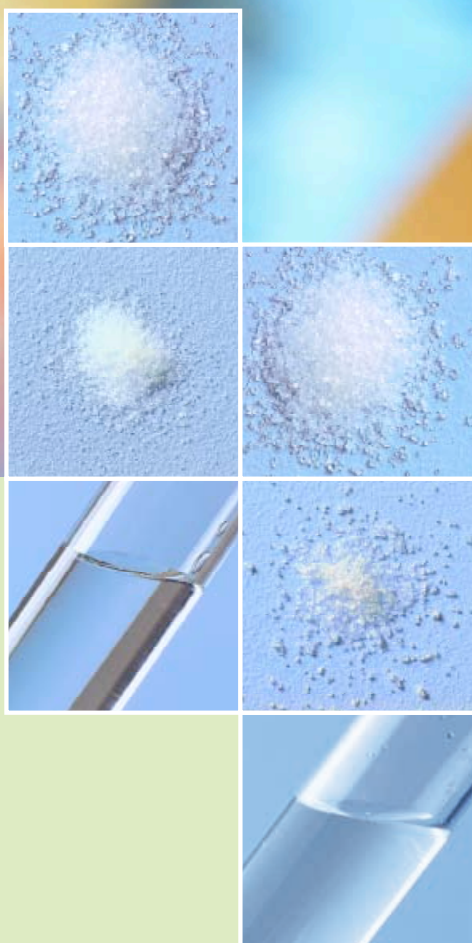
Fraktionssocker EU1 230

Socketlösning 65 %

Strösocker EU1 Extra 500

Fraktionssocker EU1 390

Socketlösning 67 %



Produktegenskaper

- Torra och flytande sockerprodukter som uppfyller höga kvalitetskrav.
- Två strösockerprodukter med en medelkristallstorlek på 500 µm av EU1-kvalitet.
- Två siktade produkter med medelkristallstorlek på 230 µm respektive 390 µm av EU1-kvalitet.
- Två lösningar av sackaros med en torrsubstanshalt på 65 % respektive 67 %. Sackaroslösningarna är färglösa, transparenta och mycket rena utan flockbildande substanser.
- De två sackaroslösningarna uppfyller höga krav gällande mikrobiell kvalitet.



Användningsområden

- Används när det ställs höga krav på renhet och transparens i exempelvis drycker, konfektyr och essenser.
- Används utan risk för flockbildning och grumlighet i slutprodukter med hög sockerhalt, stort fruktjuice-innehåll, cider med hög alkoholhalt och essenser som blandas med alkohol.

Produktfördelar i applikationen

- Sackarosprodukterna går att använda utan risk för flockbildning.
- Den höga vattenkvaliteten i sackaroslösningarna ger förbättrad smakprofil.
- Fraktionsprodukterna kan vara en fördel i torrblandningar för att motverka separation.

Produktutveckling

Nordic Sugar arbetar kontinuerligt för att förbättra produkternas kvalitet och användning. Många kunder vänder sig till oss redan på ett tidigt stadium för att få hjälp med

att utveckla och anpassa sockerprodukter. Vi utvecklar också skräddarsydda produkter så som blandningar där sockerprodukter kombineras med andra sötningsmedel och livsmedelsingredienser.

Produktfördelar i produktionen

- Användning av sackaroslösningar ger smidigare hantering och färre processteg.
- Sackaroslösningarna är färdiga att använda direkt.
- Sackaroslösningarna är filtrerade och pastöriserade.
- Olika kristallstorlekar kan väljas beroende på applikation.

Hanteringsinstruktion

- Torra produkter lagras vid jämn temperatur, dock ej under 10 °C, och vid en relativ fuktighet mellan 40 och 65 % för att undvika klumpbildning.
- Lagras ej tillsammans med starkt luktande produkter.
- Sackaroslösningarnas hållbarhet, se tabell. Lagras i rumstemperatur, lägre temperatur medför risk för kristallisering. Lagringstemperatur över 50 °C medför risk för färgbildning.
- Ny leverans av sackaroslösning fylls på i nydiskad tank. Ny lösning ska aldrig tappas i lagrad lösning, om inte tanken är under kontinuerlig mikrobiell kontroll.
- Lagringstanken bör ha ventilation (filtrerad luft blåses in) för att undvika kondensbildning och mikrobiella problem.

Produktfakta	Sackaros, %	Färg, IU	Volymvikt, 20 °C, kg/l	Viskositet, 20 °C, cP	Hållbarhet	Invertsocker, %	Aska, %	Mikrobiella värden, max CFU/10 g		
								Totalantal	Jäst	Mögel
Strösocker EU1 500	min 99,9	max 10	0,85	–	2 år	max 0,04	max 0,01	200	10	10
Strösocker EU1 Extra 500	min 99,9	max 10	0,85	–	2 år	max 0,04	max 0,01	200	10	10
Fraktionssocker EU1 230	min 99,9	max 25	0,86	–	6 månader **	max 0,02	max 0,02	200	10	10
Fraktionssocker EU1 390	min 99,9	max 25	0,86	–	6 månader **	max 0,02	max 0,02	200	10	10
Socketlösning 65 %	65 ± 0,5	max 25	1,32	150	max 2 veckor	max 0,15	max 0,01	200 *	10 *	10 *
Socketlösning 67 %	67 ± 0,5	max 25	1,33	230	max 3 veckor	max 0,15	max 0,01	200 *	10 *	10 *

* Baserat på torrt socker

** Rekommenderad hållbarhet från leveransdatum.

Tabellens värden är riktvärden. Mer information finns i produktinformationsbladen om Sackaroslösningar och Fraktionssocker.