



Sackaroslösningar

Socketlösning 65 %

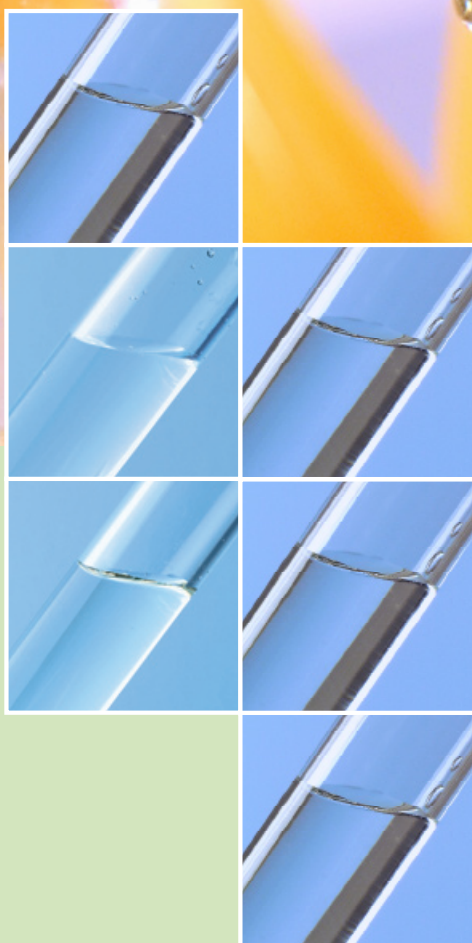
Socketlösning 67 %

SFL lösning 65 %

Ekologiskt Flytande Socker 62 %

Ekologiskt Flytande Socker 65 %

Ekologiskt Flytande Socker 67 %



Produktegenskaper

- Vattenlösningar av sackaros i olika kvaliteter. Färdigt att använda.
- Siffran i produktnamnet anger sackaroslösningens torrsubstanshalt.
- Sackaroslösningarna uppfyller höga krav gällande mikrobiell kvalitet.
- Socketlösning 65 % och Socketlösning 67 % är transparenta och färglösa med neutral söt smak utan bismaker eller avvikande lukt. De innehåller inga flockbildande substanser.
- SFL lösning 65 % och Ekologiskt Flytande Socker 62 %, 65 % och 67 % har mer färg och smak.
- Sackaroslösningar levereras vid olika temperaturer, både värmda och kylda.



Användningsområden

- Sackaroslösningarna reducerar antalet processteg i produktionen och lämpar sig bäst till tillverkning av livsmedel som innehåller vatten.
- Används främst inom läskindustrin, men också vid produktion av glass, mejeri- och kolonialvaror.
- Sockerlösning 65 % och Sockerlösning 67 % som inte innehåller några flockbildande substanser, lämpar sig för drycker som kräver extra hög kvalitet.
- SFL lösning 65 % används till produkter som har egen smak och färg, såsom marmelad, sylt, grönsaksinläggningar, såser, ketchup och senap.
- Sackaroslösningar kan även användas till icke livsmedelsapplikationer såsom substrat vid industriell fermentering.

Produktfördelar i applikationen

- Sackaroslösning ger slutprodukter med jämn kvalitet.
- Ekologiskt Flytande Socker 62 %, 65 % och 67 % lämpar sig för produktion av ekologiska drycker och i andra ekologiska tillämpningar.

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

- Jämfört med torrt socker ger flytande socker färre processteg, mer automatiserad hantering och ett antal ytterligare fördelar t ex jämn kvalitet, minskat svinn, förbättrad arbetsmiljö och slopad emballagehantering.
- Olika torrsustanshalter och olika leveranstemperaturer kan spara energi och tid i produktionsprocessen.
- Sackaroslösningarna är filtrerade och pastöriserade.

Hanteringsinstruktion

- Hållbarhetstiden är begränsad, se tabell.
- Vid bulkhantering rekommenderas två lagringstankar där ny leverans fylls på i nydiskad tank. Ny lösning ska aldrig tappas i lagrad lösning, om inte tanken är under kontinuerlig mikrobiell kontroll.
- Lagras i minst rumstemperatur, då lägre temperatur medför risk för kristallisering. Lagringstemperatur över 50 °C bör undvikas, då det finns risk för färgbildning.
- 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	Mikrobiella värden, max CFU/10 g D.S.E*		
						Totalantal	Jäst	Mögel
Sockerlösning 65 %	65	max 25	1,32	150	2 veckor	200	10	10
Sockerlösning 67 %	67	max 25	1,33	230	3 veckor	200	10	10
SFL lösning 65 %	65	max 75	1,32	150	2 veckor	200	10	10
Ekologiskt Flytande Socker 62 %	62	max 80	1,30	120	1 vecka	200	10	10
Ekologiskt Flytande Socker 65 %	65	max 80	1,32	150	2 veckor	200	10	10
Ekologiskt Flytande Socker 67 %	67	max 80	1,33	230	3 veckor	200	10	10

* D.S.E = Dry Sugar Equivalent, (baserat på torrt socker)

Tabellens värden är riktvärden. Vill du veta mer om andra flytande produkter med högre torrsustanshalt, se produktinformationsbladen om Flytande Invertsocker, Sirap och Ekologiskt socker.



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group