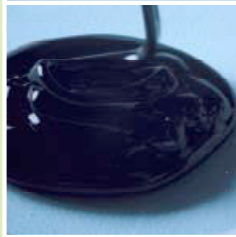
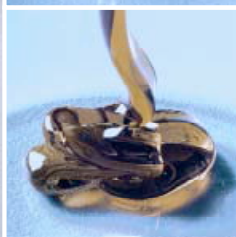




Sirap

Vit, Gul, Brun, Mörkbrun och Svart Sirap
Vit, Gul, Brun, Mörkbrun och Svart Bagerisirap
Golden, Talous och Leipomo Sockersirap
Livsmedelsmelass
Ekologisk Gul och Mörkbrun Sirap



Produktegenskaper

- Sirap är högkoncentrerad (torrsubstans 80 %) och delvis inverterad sockerlösning som består av sackaros, glukos och fruktos. Finns i ett stort urval färger och smaker.
- "Icke-sockret" (mineralsalter och organiskt fibermaterial), som kommer från råsocker, bidrar till färg och smak.
- Ju mörkare sirap, desto rikare är den på smak och naturliga färgämnen.
- Samtliga sirapskvaliteter är inverterade till 60 % av torrsubstansen med syra eller enzym.
- Bagerisirap innehåller en större andel betsockermelass än övriga sirapsprodukter.
- Förhållandet mellan de olika sockerarterna förhindrar kristallisering.
- Den höga torrsubstansen ger lång hållbarhet.



Användningsområden

- Används främst i bageriprodukter t ex matbröd, kaffebröd, småkakor och pepparkakor.
- Används också i konfektyr såsom lakrits, fudge, toffee och karameller, i glass och mejeriprodukter och i kolonialprodukter som desserter, marinader, såser och dressingar.

Produktfördelar i applikationen

- Sirap har god vattenhållande förmåga, vilket hjälper till att behålla fuktigheten i bakverk.
- Sirapens färg och smak kan användas för att förändra smakprofilen.
- Sirap kan delvis ersätta kristallint socker som konserverande för att sänka vattenaktiviteten.
- Livsmedelsmelass och mörka sirapskvaliteter kan användas i små mängder för att förändra smak och färg.

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

- Kombinationen av de olika sockerarterna och mineral-salterna i de mörka sirapskvaliteterna gör produkterna mindre kristalliseringsbenägna.
- Sirap har positiv inverkan på jäsningsen.
- Den höga torrsubstansen möjliggör längre lagringstid och ger en högre viskositet än i rena sackaroslösningar.

Hanteringsinstruktion

- Lagras i rumstemperatur, lägre temperatur medför risk för kristallisering. Längre lagringstid vid högre temperatur kan medföra ökning av färgen. Lagringstemperatur över 50 °C ska undvikas.
- Temperaturförändringar kan orsaka kondensbildning och därmed minskad mikrobiell stabilitet.
- Processutrustning ska vara tillverkad av syratåligt material.

Produktfakta	Sackaros, %	Fruktos, %	Glukos, %	Färg, IU	Aska, %	Viskositet, 20 °C, cP	Viskositet, 50 °C, cP	Volymvikt 20 °C, kg/l
Vit Sirap	34	22	24	70	0,1	7 200	370	1,41
Vit Bagerisirap	33	23	24	150	0,2	7 200	370	1,41
Gul Sirap	34	21	23	1 300	1,5	7 500	380	1,41
Gul Bagerisirap	33	20	22	4 000	2,5	7 500	380	1,41
Brun Sirap	32	22	23	9 500	2	7 800	400	1,41
Brun Bagerisirap	30	21	23	20 000	4	7 800	400	1,41
Mörkbrun Sirap	32	20	22	33 000	5	8 800	480	1,41
Mörkbrun Bagerisirap	29	19	20	45 000	6	8 800	480	1,41
Svart Sirap	31	17	18	85 000	8	14 000	660	1,41
Svart Bagerisirap	27	19	19	80 000	8	11 000	570	1,41
Sockersirap Golden	26	24	25	850	0,1	2 400	170	1,39
Sockersirap Talous	29	22	22	11 000	1,0	10 800	450	1,41
Sockersirap Leipomo	28	21	20	33 000	2,7	8 500	380	1,41
Livsmedelsmelass	37	9	10	min 50 000	8,1	12 500	650	1,41
Ekologisk Gul Sirap	32	23	24	1 300	1,4	7 500	380	1,42
Ekologisk Mörkbrun Sirap	33	20	20	45 000	max 4	8 800	480	1,41

Tabellens värden är riktvärden.