



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Strösocker

Strösocker 500



## Produktegenskaper

---

- Genomskinliga, vita kristaller med en genomsnittlig storlek på 500  $\mu\text{m}$ .
- Utvunnet ur sockerbeta.
- Socker av EU2 - kvalitet som benämnes vitt socker eller socker enligt "Sockerdirektivet" 2001/111/EG.
- Ren söt smak av sackaros och fungerar som referens till andra sockerarter och sötningsprodukter.
- Tillför söthet och många andra funktionella egenskaper i livsmedelsprodukter. Se tabell.

EU-kategorier: Enligt europeisk standard delas socker in i kategorierna EU1, EU2, EU3 och EU4 utifrån olika kvalitetsparametrar såsom polaisation, färg, vatten och invertsocker.



## Användningsområden

- Används till de flesta applikationer inom livsmedelsindustrin och är den vanligaste förekommande bulksockerprodukten.
- Socker fungerar som substrat i fermentationsprocesser.

## Produktfördelar i applikationen

- Socker framhäver funktionella egenskaper i livsmedel, såsom smak, färg, textur och utseende.
- Socker ger bulkeffekt i livsmedelsprodukter.
- Socker ger ökad färgstabilitet i frukt- och bärprodukter samt hämmar nedbrytningen av C-vitamin.
- Socker i höga koncentrationer fungerar konserverande och förhindrar därmed tillväxt av mikroorganismer.
- Socker deltar i bildandet av färg och arom vid uppvärmning av livsmedel.
- Socker sänker fryspunkten och höjer kokpunkten.

## 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.

## Hanteringsinstruktion

- Lagras vid jämn temperatur, ej under 10 °C, och vid en relativ fuktighet mellan 40 och 65 % för att undvika klumpbildning.
- Lagras ej tillsammans med starkt luktande produkter.

Sockrets funktionella egenskaper i olika applikationer

	Sötma	Smak/arom	Volym	Textur	Hållbarhet	Jäsning	Fryspunkts-sänkning	Färg	Fuktighets-bevarande
Drycker	●	●		●	●			●	
Inläggningar	●	●		●	●			●	
Sylt/marmelad	●	●	●	●	●			●	
Såser/dressingar	●	●		●	●				
Konfektyr	●	●	●	●	●			●	
Mejeriprodukter	●	●	●	●			●		
Bageriprodukter	●	●	●	●	●	●		●	●
Läkemedel/non-food	●	●	●	●		●			

Produktfakta	socker, %	Vattenhalt, %	Färg, IU	Medelkristallstorlek, µm	Aska, %	Invertsocker, %	Sediment, mg/kg	Volymvikt, kg/l
Strösocker 500	min 99,7	max 0,05	max 40	ca 500	max 0,02	max 0,04	10–20	0,85

Tabellens värden är riktvärden. För information om socker med mindre och snävare kristallstorlekspridning, se produktinformationsbladet om Fraktionssocker.