



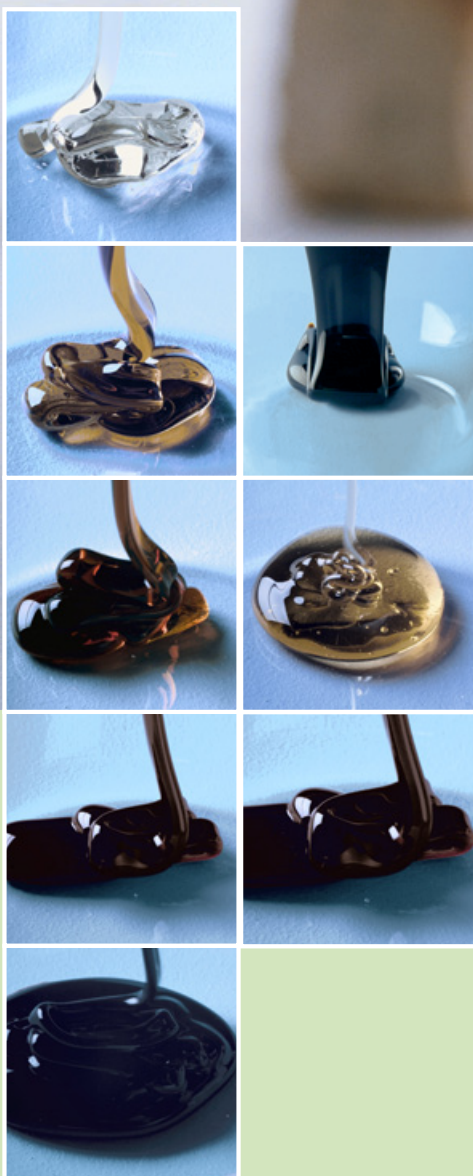
Sirup

Hvid, Gul, Brun, Mørkebrun og Sort Sirup

Hvid, Gul, Brun, Mørkebrun og Sort Bagerisirup

Levnedsmiddelmelasse

Økologisk Lys og Mørkebrun Sirup



Produktegenskaber

- Sirup er en højkoncentreret (tørstofindhold på 80 %) og delvis inverteret sukkeropløsning, der består af sakkrose, glukose og fruktose. Findes i en lang række farve- og smagsvarianter.
- "Ikke-sukkeret" (mineralsalte og organisk fibermateriale), der stammer fra råsukker, bidrager til farve og smag.
- Jo mørkere sirup, desto kraftigere smag, og desto flere naturlige farvekomponenter indeholder den.
- Alle sirupskvaliteter er inverteret til 60 % af tørstoffet med syre eller enzymer.
- Bagerisirup har et højere indhold af roesukkermelasse end de øvrige sirupsprodukter.
- Forholdet mellem de forskellige sukkerarter modvirker krystallisering.
- Det høje tørstofindhold giver lang holdbarhed.



Anvendelsesområder

- Anvendes først og fremmest i bagværk, f.eks. brød, wienerbrød, småkager og brunkager.
- Anvendes også i konfekturer, såsom lakrids, fudge, toffee og karameller, i is og mejeriprodukter samt i kolonialprodukter, som f.eks. desserter, marinader, saucer og dressinger.

Produktfordele ved anvendelse

- Sirup har en god vandbindende egenskab, der bidrager til at bevare fugtigheden i bagværk.
- Siruppens farve og smag kan anvendes til at ændre smagsprofilen.
- Sirup kan delvis erstatte krystallinsk sukker som middel til at sænke vandaktiviteten.
- Levnedsmiddelmelasse og de mørke sirupskvaliteter kan anvendes i små mængder til at forandre smag og farve.

Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produkternes kvalitet og anvendelse. Mange kunder henvender sig til os allerede på et tidligt tidspunkt for at få hjælp til at udvikle og tilpasse sukkerprodukter. Vi udvikler også blandinger, hvor sukkerprodukter kombineres med andre sødemidler og fødevaringredienser.

Produktfordele i produktionen

- Kombinationen af de forskellige sukkerarter og mineral-saltene i de mørke sirupskvaliteter mindsker risikoen for krystallisering.
- Sirup har en positiv virkning på dejhævningen.
- Det høje tørstofindhold giver en længere holdbarhed og øger viskositeten i forhold til rene sakkroseopløsninger.

Anbefalet lagring

- Opbevares ved stuetemperatur, da en lavere temperatur indebærer risiko for krystallisering. Længerevarende opbevaring ved højere temperaturer kan medføre, at farven øges. Opbevaringstemperaturer over 50 °C bør undgås.
- Temperaturforandringer kan forårsage, at der dannes kondens, og at den mikrobiologiske stabilitet dermed mindskes.
- Procesudstyret skal være af syrefaste materialer.

Produktfakta	Sakkarose, %	Fruktose, %	Glukose, %	Farve, IU	Aske, %	Viskositet, 20 °C, cP	Viskositet, 50 °C, cP	Vægtfylde 20 °C, kg/l
Hvid Sirup	34	22	24	70	0,1	7.200	370	1,41
Hvid Bagerisirup	33	23	24	150	0,2	7.200	370	1,41
Gul Sirup	34	21	23	1.300	1,5	7.500	380	1,41
Gul Bagerisirup	33	20	22	4.000	2,5	7.500	380	1,41
Brun Sirup	32	22	23	9.500	2	7.800	400	1,41
Brun Bagerisirup	30	21	23	20.000	4	7.800	400	1,41
Mørkebrun Sirup	32	20	22	33.000	5	8.800	480	1,41
Mørkebrun Bagerisirup	29	19	20	45.000	6	8.800	480	1,41
Sort Sirup	31	17	18	85.000	8	14.000	660	1,41
Sort Bagerisirup	27	19	19	80.000	8	11.000	570	1,41
Levnedsmiddelmelasse	37	9	10	min 50.000	8,1	12.500	650	1,41
Økologisk Lys Sirup	32	23	24	1.300	1,4	7.500	380	1,42
Økologisk Mørkebrun Sirup	33	20	20	45.000	maks 4	8.800	480	1,41

Tabellens værdier er vejledende.