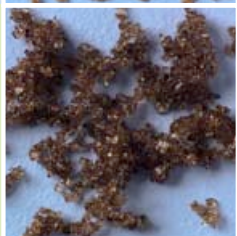
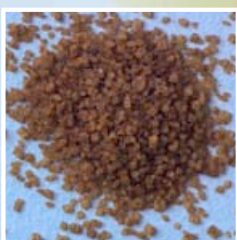




**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Brūnais cukurs

Sausais Farīna  
Farīna cukurs



## Izstrādājuma īpašības

---

- Brūnais cukurs ar aromātisku garšu un smaržu.
- Satur cukuru un niedru cukura sīrupu.
- Piedāvājam gan sauso, gan mitro farīna cukuru.
- Sausais farīna cukurs ir viegli birstošs, jo tam ir pievienota pretsalīpes viela maltodekstrīns.
- Farīna cukurs ir aromātiskāks par sauso brūno cukuru.



## Izstrādājuma lietošana

- Farīna cukuru izmanto, lai uzlabotu maizes izstrādājumu, dzērienu, salātu mērču, marināžu, musli, desertu, saldējumu un tirdzniecības automātos piedāvāto izstrādājumu garšu un krāsu.
- Izmanto konditorejas izstrādājumos, piemēram, smalkmaizītēs, cepumos un kūkās.
- Izmanto arī lakricas un krējuma konfekšu ražošanā.
- Izmanto maizes un konditorejas izstrādājumu pildījumu (piešķir kraukšķīgu konsistenci).

## Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Piešķir aromātisku, bagātīgu garšu.
- Piešķir krāsu.

## Izstrādājumu pilnveidošana

Nordic Sugar nepārtraukti strādā pie izstrādājumu kvalitātes un izmantošanas iespēju uzlabošanas. Daudzi klienti jau pašā izstrādes procesa sākumā mums uzdod jautājumus par cukura izstrādājumu pilnveidošanu un piemērošanu. Mēs izstrādājam arī produktus pēc īpaša pasūtījuma, piemēram, cukura un citu saldinātāju, un pārtikas produktu sastāvdaļu maisījumus.

## Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Farīna cukurs nerada putekļus.
- Sausais farīna cukurs ir viegli birstošs, tādēļ to ir viegli dozēt un lietot.
- Sausais farīna cukurs uzglabājot nesacietē.
- Sauso farīna cukuru var droši pievienot sausajiem produktiem, nebaudoties no masas salipšanas.

## Uzglabāšanas ieteikumi

- Farīna cukuru glabājiet slēgtā iepakojumā un istabas temperatūrā, kur relatīvais mitrums ir 60–70 %, lai izvairītos no tā salipšanas.
- Sauso farīna cukuru glabājiet istabas temperatūrā un 40–65 % relatīvajā mitrumā, lai izvairītos no tā salipšanas.

| Izstrādājuma īpašības/sastāvs | Mikrobioloģiskie rādītāji, maks. CFU/10 g |            |                 |                                       |                   |                      |               |                         |                 |               |                  |  |
|-------------------------------|---|------------|-----------------|---------------------------------------|-------------------|----------------------|---------------|-------------------------|-----------------|---------------|------------------|--|
|                               | Cukurs, %                                 | Mitrums, % | Krāsa, IU       | Vidējais kristālu izmērs, vērtība, mm | Pretsalīpes viela | Pretsalīpes viela, % | Blīvums, kg/l | SO <sub>2</sub> , mg/kg | Kopējais apjoms | Rauga sēnītes | Pelējuma sēnītes |  |
| Sausais farīna cukurs         | 88  | 1,9        | 20 000          | 0,45 – 0,55                           | Maltodekstrīns    | 11                   | 0,8           | maks. 10                | 20 000          | 1 000         | 1 000            |  |
| Farīna cukurs                 | 95  | 1,8        | 10 500 – 14 000 | 0,50 – 0,60                           | –                 | –                    | 0,8           | maks. 10                | 500             | 50            | 50               |  |

Tabulā norādītas standarta vērtības.