

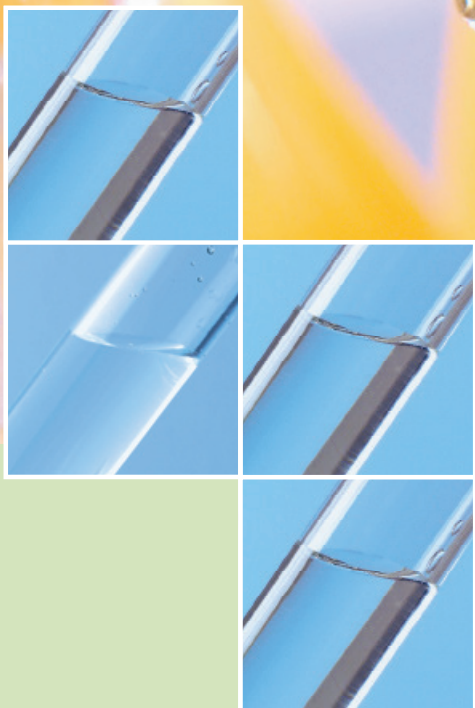


**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Šķidrā saharoze

66,5 % cukura šķīdums  
67S cukura šķīdums

Šķidrāis 65,5 % SFL cukurs  
Ekoloģiskais 66,5 % šķidrāis cukurs



## Izstrādājuma īpašības

- Atšķirīgas kvalitātes saharozes šķīdumi ūdenī. Lietošanai gatavs produkts.
- Skaitlis produkta nosaukumā norāda sausnas procentuālo saturu.
- Šķidrā saharoze atbilst augstajiem mikrobioloģiskās kvalitātes standartiem.
- 66,5 % un 67S cukura šķīdumi ir caurspīdīgi un bezkrāsaini ar neitrālu, saldu garšu un bez piegaršām. Tie nesatur nosēdumus veidojošas vielas.
- Šķidrajam 65,5 % cukuram SFL un Ekoloģiskajam šķidrajam cukuram 66,5 % ir izteiktāka krāsa un garša.
- Piedāvājam gan karstu, gan aukstu šķidro saharozi.



## Izstrādājuma lietošana

- Šķidrā saharoze samazina ražošanai nepieciešamo darbību skaitu, un tā ir vislabāk izmantojama ūdeni saturošos pārtikas produktos.
- To pārsvarā izmanto bezalkoholisko dzērienu rūpniecībā, kā arī saldējuma, piena produktu un bakalejas izstrādājumu ražošanā.
- 66,5 % un 67S cukura šķīdumi ir piemēroti izmantošanai īpaši augstas kvalitātes dzērienos, neradot nosēdumus veidojošu vielu klātbūtnes risku.
- Šķidro 65,5 % SFL cukuru lieto produktos, kuriem ir sava raksturīgā smarža un krāsa, piemēram, marmelādē, ievārījumā, marinētos dārzeņos, kečupā un sinepēs.
- Šķidro saharozi var izmantot ne tikai pārtikā, bet arī, piemēram, kā pamatu rūpnieciskās fermentācijas procesos.

## Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Šķidrā saharoze galaproduktiem piešķir viendabīgu kvalitāti.
- Ekoloģiskie 66,5 % šķidrie cukuri ir piemēroti ekoloģisku dzērienu ražošanai un citiem ekoloģiskiem izmantošanas veidiem.

## 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

- Salīdzinājumā ar sauso cukuru šķidrā cukura ražošanā ir mazāk apstrādes posmu, vairāk automatizētas apstrādes, kā arī vairākas papildu priekšrocības, piemēram, viendabīga kvalitāte, mazāki zudumi, uzlabota darba vide, un nav nepieciešama iesaiņošanas apstrāde.
- Atšķirīgs sausnas procentuālais sastāvs un dažādas piegādes temperatūras ražošanas procesā var ietaupīt daudz laika un enerģijas.
- Šķidrā saharoze tiek filtrēta un pasterizēta.

## Uzglabāšanas ieteikumi

- Īss glabāšanas laiks (skatīt tabulu).
- Lielu šķidruma daudzumu uzglabāšanai ieteicams izmantot divas tvertnes, piegādāto šķidrumu iepildot tīrā tvertnē. Jaunu šķidrumu nekad nedrīkst pieliet uzglabātajam šķidrumam, ja tvertnē pastāvīgi netiek kontrolēta mikrobu klātbūtne.
- Uzglabāt vismaz istabas temperatūrā, jo zemāka temperatūra var izraisīt kristalizāciju. Uzglabāšana temperatūrā, kas pārsniedz 50 °C, var izraisīt krāsas veidošanos.
- Glabāšanas tvertnes ir jāvēdina (iepūšot filtrētu gaisu), lai izvairītos no kondensācijas un mikrobioloģiskām problēmām.

Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Saharoze, %	Krāsa, IU	Blīvums, 20 °C, kg/l	Viskozitāte, 20 °C, cP	Glabāšanas ilgums	Mikrobioloģiskie rādītāji, maks. CFU/10 g S.C.E.*		
						Kopējais apjoms	Rauga sēnītes	Pelējuma sēnītes
Šķidrāis 66,5 % cukura šķīdums	66,5	maks. 25	1,32	230	4 nedēļas	200	10	10
Šķidrāis 67S cukura šķīdums	67	maks. 35	1,33	230	2 nedēļas	200	10	10
Šķidrāis 65,5 % cukurs SFL	65,5	maks. 75	1,32	185	2 nedēļas	200	10	10
Ekoloģiskais 66,5 % šķidrāis cukurs	66,5	maks. 80	1,32	150	2 nedēļas	200	10	10

\*D.S.\* S.C.E. = Sausā cukura ekvalents

Tabulā norādītas standarta vērtības. Plašāku informāciju par citiem šķidriem izstrādājumiem ar augstāku sausnas līmeni izstrādājumā lasiet materiālā par izstrādājumiem Šķidrāis invertētais cukurs, Sīrups un Ekoloģiskais cukurs.



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group