



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

## Aukščiausios kokybės sacharozės produktai

Sijotas cukrus ES1 500

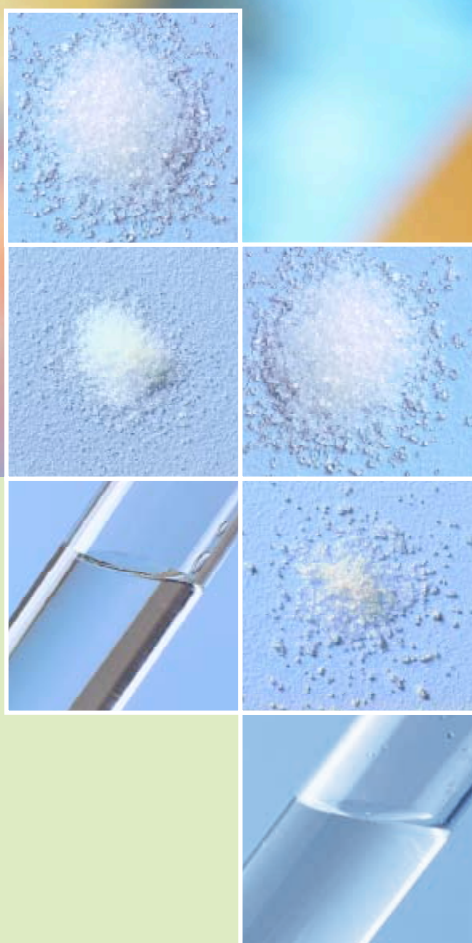
Sijotas cukrus ES1 230

Cukraus tirpalas 65%

Sijotas cukrus ES1 „Ekstra 500“

Sijotas cukrus ES1 390

Cukraus tirpalas 67%



### Produkto savybės

- Tai aukščiausius kokybės standartus atitinkantys sausi ir skysti cukraus produktai.
- Dviejų rūšių sijotas cukrus, kurio kristalų dydis pagal ES1 kokybės reikalavimus yra atitinkamai 500  $\mu\text{m}$ .
- Dviejų rūšių sijotas cukrus, kurio kristalų dydis pagal ES1 kokybės reikalavimus yra atitinkamai 230  $\mu\text{m}$  ir 390  $\mu\text{m}$ .
- Dviejų rūšių sacharozės tirpalai, kurių sausos medžiagos koncentracija yra atitinkamai 65 ir 67%. Sacharozės tirpalai yra bekvapiai, skaidrūs ir labai tyri, juose nėra gumulus sudarančių medžiagų.
- Abu sacharozės tirpalai atitinka aukščiausius mikrobiologinės kokybės standartus.

ES kategorijos: Remiantis Europos standartais cukrus, atsižvelgiant į skirtingus kokybės parametrus, tokius kaip poliarizacija, spalva, pelenai, vandens kiekis ir invertuotasis cukrus, skirstomas į tokias kategorijas: ES1, ES2, ES3 ir ES4.



## Naudojimas

- Naudojama gaminiams, kuriems nustatyti aukščiausi grynumo, skaidrumo standartai, tokiems kaip gėrimai, konditerija ir esencijos.
- Nėra rizikos, kad galutiniame produkte, kuriame yra didelis cukraus, vaisių sulčių, sidro ar alkoholio kiekis, susidarys gumulai ar drumzlės.

## Gaminio naudojimo pranašumai

- Sacharozės produktus galima naudoti nebijant, kad juose susidarys gumulų.
- Aukšta sacharozės tirpalų vandens kokybė suteikia geresnį skonį.
- Sijoti produktai gali būti naudingi sausų mišinių neutralizuojamojo skaidymo proceso metu.

## Produkto tobulinimas

„Nordic Sugar“ deda visas pastangas, kad pagerintų produktų kokybę ir jų naudojimo galimybes. Daug klientų kreipiasi į mus, kai produktas dar tik yra kuriamas, kad padėtų pagerinti ir pritaikyti cukraus produktų panaudojimą.

mą. Taip pat pagal užsakymus gaminame cukraus mišinius su kitais saldikliais ir maisto priedais.

## Pranašumai naudojant gamyboje

- Sacharozės tirpalų naudojimas palengvina darbą ir taupo laiką.
- Sacharozės tirpalus galima naudoti iš karto, jų nereikia paruošti.
- Sacharozės tirpalai yra filtruoti ir pasterizuoti.
- Atsižvelgiant į taikymo sritį galima pasirinkti skirtingo kristalų dydžio sacharozę.

## Laikymo sąlygos

- Laikykite pastovioje, ne žemesnėje kaip 10° C temperatūroje, esant 40-65% santykinei drėgmei, kad cukrus išliktų birus.
- Nelaikykite kartu su stiprų kvapą turinčiais produktais.
- Sacharozės tirpalų laikymo terminą žr. lentelėje. Laikykite kambario temperatūros aplinkoje, nes žemoje temperatūroje tirpalas gali kristalizuotis. Laikomų aukštesnėje nei 50° C temperatūroje tirpalų spalva gali pakisti.
- Šviežių sacharozės tirpalų pilkite tik į šviesią talpą. Nepilkite šviežios sacharozės tirpalo į jau sandeliuojamo tirpalo likučius jei talpos mikrobiologinė būklė nėra reguliariai kontroliuojama.
- Norint išvengti kondensavimosi ir mikrobų susidarymo, laikymo talpas reikia ventiliuoti (turi būti įleidžiama filtruoto oro).

Produkto aprašymas	Maksimali mikrobiologinė vertė CFU/10 g									
	Sacharozė, %	Spalva, IU	Tankis, 20° C, kg/l	Klumpumas, 20° C, cP	Laikymo trukmė	Invertuotasis cukrus, %	Pelenai, %	Bendrasis skaičius	Mielės	Pelėsiai
Sijotas cukrus ES1 500	nuo 99,9	iki 10	0,85	–	2 metai	iki 0,04	iki 0,01	200	10	10
Sijotas cukrus ES1 Extra 500	nuo 99,9	iki 10	0,85	–	2 metai	iki 0,04	iki 0,01	200	10	10
Sijotas cukrus ES1 230	nuo 99,9	iki 25	0,86	–	6 mėnesiai **	iki 0,02	iki 0,02	200	10	10
Sijotas cukrus ES1 390	nuo 99,9	iki 25	0,86	–	6 mėnesiai **	iki 0,02	iki 0,02	200	10	10
Cukraus tirpalas 65%	65 ± 0,5	iki 25	1,32	150	iki 2 savaičių	iki 0,15	iki 0,01	200 *	10 *	10 *
Cukraus tirpalas 67%	67 ± 0,5	iki 25	1,33	230	iki 3 savaičių	iki 0,15	iki 0,01	200 *	10 *	10 *

\* CFU/10 g sauso cukraus ekvivalentas.

\*\* Rekomenduojamas laikymo terminas nuo pristatymo datos.

Duomenys lentelėje yra tik indikaciniai. Plačiau apie tai skaitykite skystosios sacharozės ir sijoto smulkiojo cukraus informaciniuose lankstinukuose.