



Florsocker

Florsocker

Florsocker PS

Florsocker TCP

Extrafint Florsocker TCP

Grovt Florsocker PS

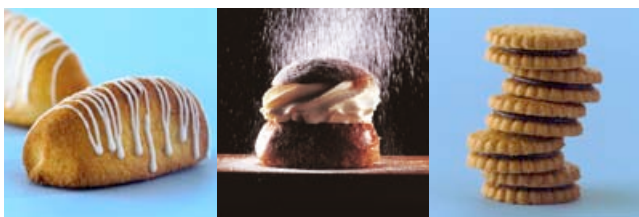
Dekorationsflorsocker

Ekologiskt Florsocker PS



Produktegenskaper

- Finmalt socker med eller utan klumpförebyggande medel, exempelvis potatisstärkelse (PS) eller trikalciumpfosfat (TCP).
- Finns i olika partikelstorlekar. De flesta med partikelstorlek runt 20 μm .
- Extrafint Florsocker TCP har en partikelstorlek på 10 μm vilket ger en lenare munkänsla, t ex i fyllningar och glasyrer.
- Grovt Florsocker PS har en partikelstorlek på 30 μm .
- Dekorationsflorsocker med partikelstorlek 100 μm har en förbättrad hållbarhet vid fukt och kyla eftersom den är coatad (överdragen) med fett.



Användningsområden

- Florsocker används främst vid framställning av fyllningar i kex, choklad, lakrits och karameller.
- Florsocker används också som glasyr och siktad dekorerings av bakverk.
- Används även vid tillverkning av skumgodis, marsipan och bageriprodukter som maränger, bakelsebottnar och pajdegår.
- Florsocker används också som kristallymp i konfektyr, t ex fudge.
- Ekologiskt Florsocker PS används i KRAV-godkända bakverk och andra ekologiska produkter.
- Dekorationsflorsocker används främst för dekorerings av bakverk, t ex fastlagsbullar.

Produktfördelar i applikationen

- Olika klumpförebyggande medel för olika användningsområden.
- Dekorationsflorsocker är en lätthanterlig produkt med utmärkta siktegenskaper. Coatningen med vegetabiliskt fett ger förbättrad hållbarhet vid fukt och kyla.

Produktfakta	socker, %	Vattenhalt, %	Klumpförebyggande medel/E-nummer	Klumpförebyggande medel, %	Volymvikt kg/l	Allergener/gluten
Florsocker	99,8	0,05	–	–	0,65	nej
Florsocker PS	98	0,4	Potatisstärkelse	2	0,65	nej
Florsocker TCP	98	0,4	TCP E 341	2	0,65	nej
Extrafint Florsocker TCP	98,5	0,15	TCP E 341	1,5	0,39	nej
Grovt Florsocker PS	98	0,4	Potatisstärkelse	2	0,55-0,6	nej
Dekorationsflorsocker	87	0,7	Majsstärkelse	8	0,63	nej
Ekologiskt Florsocker PS	98	0,4	Potatisstärkelse	2	0,65	nej

Tabellens värden är riktvärden. Vill du veta mer om extra finmalda socker med partikelstorlek mindre än 10 µm, läs produktinformationsbladet om Fondant. Läs mer om fukttåligt socker i produktinformationsbladet om Dekorationssocker.

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.

Produktfördelar i produktionen

- Som färdigmalt socker fungerar florsocker som halvfabrikat i livsmedelsprocessen. Det klumpförebyggande medlet förbättrar hanteringen och gör florsocker mer fririnnande.
- Dekorationsflorsocker kan användas på bakverk med ytemperatur upp till 30–40 °C.
- Dekorationsflorsocker har goda siktegenskaper och är dammfri, tack vare stärkelse och fett.

Hanteringsinstruktion

- Lagras i jämn temperatur, 20–22 °C, och en relativ fuktighet mellan 40 och 65 % för att undvika klumbildning.
- Lagras ej tillsammans med starkt luktande produkter.