



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# En värld av socker

Produkter och idéer till livsmedelsindustrin







# Möjligheter med socker

Socker är en produkt med 100% naturligt ursprung och dess rena söta smak är standarden för alla sötningsmedel. Sockrets främsta funktion är att ge sötma och energi, men det har också en rad andra intressanta egenskaper. Socker används bland annat för aromförstärkning, konservering, bulk, textur och fryspunktnedsättning. Användningsområdena är allt från konfektyr, glass och bakverk till drycker och fermentering.

## Produkter med mervärde

Nordic Sugar är en av Europas ledande sockerproducenter och har ett brett produktsortiment för livsmedelsindustrin. Vårt socker utvinns främst ur sockerbetor, men en del kommer även från sockerrör. De vanligaste industriprodukterna är strösocker, sockerlösning, sirap, florsocker, pärlsocker och brunt socker. Sortimentet utvecklas efter marknadens behov och inkluderar i dag även ett antal kundspecifika produkter, halvfabrikat och blandningar. Vår ambition är att erbjuda mervärden i form av service, logistik, tekniskt stöd och hjälp vid produktutveckling.

## Samarbete med kunderna

Många kunder vänder sig till Nordic Sugar redan på ett tidigt stadium i produktutvecklingen. Vi har en unik kunskap om hur socker uppför sig i olika processer och har kapacitet att ta fram specialprodukter som uppfyller kundens specifika behov. Vi kan också ta över en del av processen genom att tillföra ingredienser till basprodukterna, leverera färdiga blandningar eller anpassa torrsubstanshalten i flytande produkter.

## Nya funktioner

För att förbättra produkternas egenskaper arbetar vi med smakpaneler och experter som exempelvis bagare och konfektyrspecialister. Det har lett till flera nya produkter de senaste åren. Ett exempel är Dekorationspärlsocker där vi genom coating med fett får en produkt som tål både fukt och värme. I samarbete med konfektyrindustrikunder har flera skräddarsydda torra blandningar och lösningar tagits fram. Till exempel har socker- och syrablandningar och konfektyrlösningar skapats utifrån kundernas specifika önskemål.

## Kunskap och trender

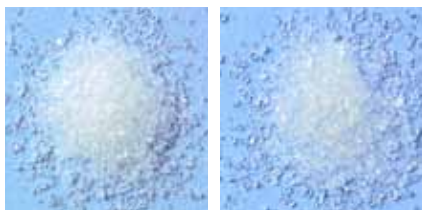
I vår gemensamma nordiska utvecklingsgrupp har vi egna näringsexperter, ett sensoriskt laboratorium och laboratorier för användningstest inom konfektyr, bageri, läskedrycker m.m. Vi använder också Nordic Sugars laboratorier för processteknik och mikrobiologi. I utvecklingsarbetet kan vi se en rad tydliga trender.

Socker har många användningsområden – och kunskap är lika viktigt som råvarorna.



# Torrt socker

Kristalliserad sackaros, vanligt strösocker, är den största sockerprodukten. Enligt internationell standard delas socker in i kategorierna EU1, EU2 och EU3 utifrån olika kvalitetsparametrar, till exempel färg. För att tillmötesgå livsmedelsindustrins skiftande behov finns det socker i olika kristallstorlekar anpassade för olika användningsområden. Vi har också ett urval av siktat socker (fraktioner) med specifika kristallstorlekar och specialprodukter som har unika egenskaper och funktioner.



## Strösocker

Kristalliserad sackaros i kvaliteterna EU1 och EU2. Produkterna har en kristallspridning med olika medelkristallstorlekar från 450 till 650  $\mu\text{m}$ . Säljs i både bulk och säck. Strösocker används inom de flesta applikationer. EU1-kvalitet används ofta där det ställs extra höga krav på renhet, exempelvis i essenser.



## Florsocker

Finmalt socker med eller utan tillsats av klumpförebyggande medel, exempelvis potatisstärkelse eller trikalцийfosfat (TCP). Partikelstorleken för de olika produkterna varierar mellan 10 och 40  $\mu\text{m}$ . Florsocker används främst för dekorerings och framställning av fyllningar, fonderter och torrblandningar.



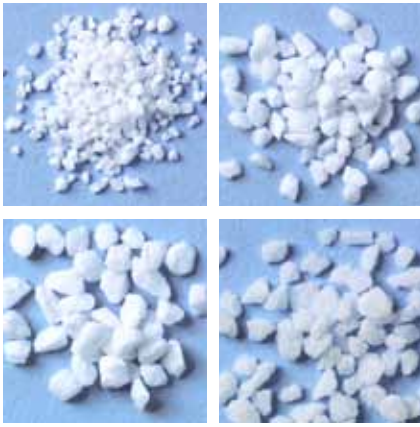
## Fraktionssocker

Torrt, vitt och siktat socker i olika kristallstorlekar, anpassade till olika användningsområden. I vissa produkter har finkorn och grovkorn siktats bort, exempelvis Fraktionssocker 250-400. Andra produkter har extra snäv kristallspridning, till exempel Fraktionssocker EU1 390. Fraktionssocker används i torrblandningar till kryddor, soppor, desserter och drycker, men också för ytbehandling och dragering av konfektyr.



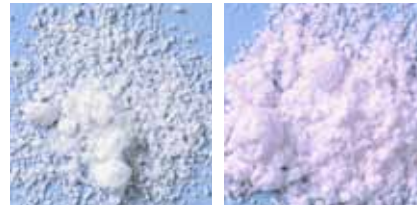
## Kristallpärlsocker

Kristalliserad sackaros i stora genomskinliga kristaller. Produkternas medelkristallstorlek är mellan 700 och 1 400  $\mu\text{m}$ . Kristallpärlsocker används främst för tillverkning och dekorerings av bakverk och konfektyrprodukter.



### Pärlosocker

Socketer som pressats samman, krossats och siktats till stora, vita och kompakta partiklar. Partikelstorleken varierar mellan 1 400 och 3 000  $\mu\text{m}$ . Det finns även en krispigare produkt med partikelstorlek 3000  $\mu\text{m}$ . Pärlosocker används främst för dekorerings av bakverk och konfektyr.



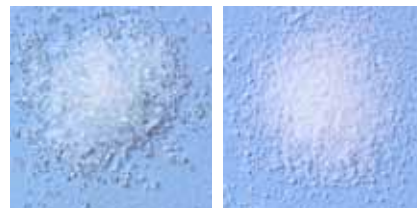
### Fondant

Extra finmald och torr sackarosprodukt som består av små kristaller med tillsats av torkad glukossirap. Vid användning behöver endast vatten tillsättas. Produkten finns i en röd och en vit variant. Partikelstorleken är 10  $\mu\text{m}$ . Fondant används som glasyr på bakverk och som fyllning i bakverk och konfektyr.



### Instant Sugar

Sackaros som vid en speciell agglomereringsprocess gjorts fririnnande, direkt komprimerbar och mycket snabblöslig även i kalla vätskor. Instant Sugar används bland annat i vendingprodukter och blandningar, men också vid tablettframställning. Det finns även en Pharma variant av Instant Sugar.



### Pharma Sugar

Kristalliserad sackaros av EU1-kvalitet eller av sackaros som vid en speciell agglomereringsprocess gjorts fririnnande, direkt komprimerbar och mycket snabblöslig. Produkterna uppfyller kraven i European Pharmacopoeia. Pharma Sugar och Pharma Instant Sugar används som sötningsmedel i läkemedel och vid tablettframställning. Produkterna kan inte användas till infusionslösningar.



### Dekorationssocker

Socketerkristaller coatade med vegetabiliskt fett för att förbättra hållbarheten vid fukt och värme. Innehåller stärkelse som klumpförebyggande medel. Dekorationsflorsocker, Dekorationssocker och Dekorationspärlsocker är lätthanterliga produkter med utmärkta siktningsegenskaper. Kornstorleken varierar mellan 100 och 2 000  $\mu\text{m}$ . Produkterna används främst för dekorerings av bakverk.



### Torra specialprodukter

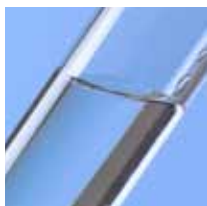
Till många kristallstorlekar appliceras färg och smak efter önskemål. Det finns möjlighet att tillverka exempelvis Socker med Kanel, Socker med Kakao och Socker med Salmiak. Torra specialprodukter används främst för dekorerings och smaksättning av bakverk och konfektyrprodukter.





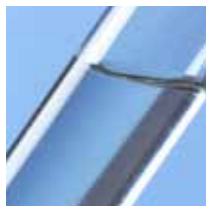
# Lösningar

Socketlösningar ger många fördelar i industriell produktion jämfört med strösocker. De fungerar i princip som ett halvfabrikat, eftersom de är färdiga att användas direkt i livsmedelsprocessen utan att behöva lösas upp, filtreras eller pastöriseras. Socketlösning är en färskvara med begränsad hållbarhet.



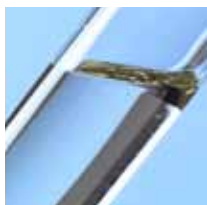
## Socketlösningar

De vanligaste typerna av socketlösning består av 65 till 67 procent sackaros löst i vatten. Socketlösningar används i exempelvis drycker, sylt, marmelad, saft, inläggningar och kolonialprodukter.



## Flytande Invertsocker

Flytande produkter där sackaros helt eller delvis inverte-rats genom hydrolys till glukos och fruktos. Produkterna finns med olika torrsubstanshalter. Flytande Invertsocker används framför allt i glass och konfektyr.



## Flytande specialprodukter

Flytande specialprodukter finns i olika blandningar och kvaliteter anpassade efter kundens specifika användningsområde. I produkterna ingår ingredienser med olika funktionella egenskaper, exempelvis andra sötningsmedel och glukossirap. Flytande specialprodukter används bland annat till fermentering och för framställning av konfektyr, sylt och drycker.



# Sirap

Sirap är en sockerlösning som förädlats så att en del av sackarosinnehållet inverterats till fruktos och glukos för att ge produkterna optimala egenskaper. Resultatet är en koncentrerad, tjockflytande lösning som passar speciellt bra till bakning. Den framhäver smaken och ger arom, fyllighet och sötma. Dessutom gör den degen smidigare, har en positiv inverkan på jäsningsen och gör bakverket saftigare under längre tid. Sirap framställs i olika färg- och smakkvaliteter och varje sort har sitt specifika användningsområde.



## Sirap

En 80-procentig och delvis inverterad lösning som består av sackaros, glukos, fruktos och mineralsalter. Kombinationen av de olika sockerarterna förhindrar kristallisering. Det mycket höga sockerinnehållet garanterar lång hållbarhetstid. Finns i olika färg- och smakvarianter. Sirap används framför allt i bakverk och konfektyr.



## Smaksatt sirap

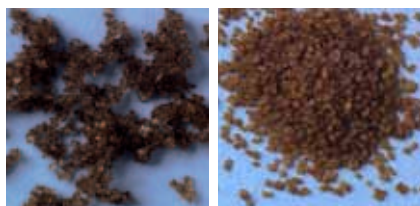
Sirap tillverkas även med specifika smaksättningar som malt, honung och karamell. Smaksatt sirap används bland annat i desserter, bakverk, marinader, såser och dressingar.





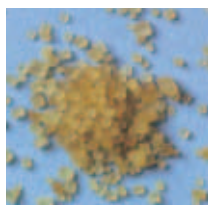
# Brunt socker

Brunt socker är perfekt att använda som smagivare och dekoration. Förutom det klassiska farinsockret har vi i dag ett sortiment med exotiskt rörsocker. Gemensamt för produkterna är den aromatiska och fylliga smaken.



## Farinsocker

Brunt socker med aromatisk lukt och smak. Farinsocker består av socker och rörsockersirap. Produkten finns både i en fuktig och en torr, fririnnande variant med malto-dextrin som klumpförebyggande medel. Farinsocker används som smagivare i drycker, bakverk, dressingar, såser och müsli.



## Demerarasocker

Rörsockerprodukt med stora kristaller, gyllene färg och aromatisk smak. Finns att köpa som Fairtrade socker. Produkten fungerar både som smagivare och dekora-tionsprodukt. Demerarasocker används ofta i desserter, bakverk, dressingar, glass och såser.



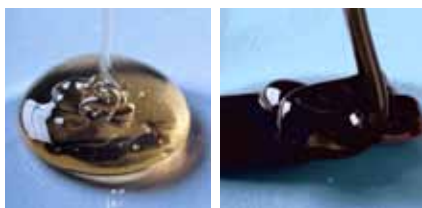
## Muscovadosocker

Aromatisk och välsmakande rörsockerprodukt med små kristaller och fuktig konsistens. Mörkt Muscovadosocker har en lakritsliknande smak och används främst i bakverk, glass, desserter, kryddor, såser, marinader och dressingar.



# Ekologiska rörsocker-produkter

Ekologiskt odlade sockerrör odlas utan kemiska bekämpningsmedel eller gödningsmedel. Jorden får sin näring av vanlig gödsel. Ogräset rensas med maskin eller för hand. Ekologiskt florsocker och våra ekologiska flytande produkter tillverkas av vårt ekologiska strösocker. Slutprodukten motsvarar vanligt socker – det är ingen skillnad på smak, funktion eller tillämpningsområde. Ekologiska sockerprodukter används främst i KRAV-godkända produkter.



## Ekologisk sirap

En 80-procentig och delvis inverterad lösning som består av sackaros, glukos, fruktos och mineralsalter. Kombinationen av de olika sockerarterna förhindrar kristallisering. Det mycket höga sockerhalten garanterar lång hållbarhetstid. Finns i två olika varianter: Ekologisk Gul Sirap och Ekologisk Mörkbrun Sirap.



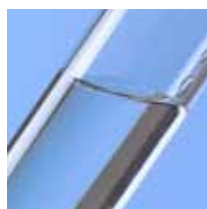
## Ekologiskt rörsocker

Kristalliserad sackaros i kvaliteten EU2.



## Ekologiskt florsocker

Finmalt socker som består av små partiklar med en tillsats av två procent ekologisk potatisstärkelse som klumpförebyggande medel. Medelpartikelstorleken är 20 µm.



## Ekologiskt flytande socker

Det finns två typer av Ekologiskt flytande socker: 65 och 67 procent ekologisk sackaros upplöst i vatten. Ekologiskt flytande socker används i produkter som sylt, marmelad, fruktjuice, marinader och speceriprodukter.

# Säkert socker

Kraven på livsmedelssäkerhet växer för varje år. För Nordic Sugar är det en självklarhet att kunder och myndigheter ska kunna lita på de levererade produkterna. Därför följer vi råvaran och sockret hela vägen från sådd, odling och skörd till transport, sockerproduktion, lagring, emballering och leverans till kunden. Kort sagt, från jord till bord.

## Hållbarhetspolicy

Vår verksamhet bygger på principer om hållbarhet, där aktuella behov ska uppfyllas utan att framtida generationers behov riskeras. Nordic Sugar arbetar för en laglig och etiskt korrekt verksamhet som samtidigt uppfyller våra kunders och andra intressenters behov. Vi har satt upp fem policyområden som hjälp vid riskhantering och som stöd för vårt affärskoncept:

- Kvalitet och nöjda kunder
- Produktsäkerhet
- Energi och miljö
- Arbetsmiljö
- Affärsmoral och socialt ansvar

Vi skickar gärna vår hållbarhetspolicy på begäran.

## Certifierings- och ledningssystem

Nordic Sugar tillämpar aktivt ledningssystem inom områdena kvalitet, produktsäkerhet, miljö och arbetsmiljö och har certifierats enligt följande standarder:

- Kvalitet: ISO 9001
- Produktsäkerhet: FSSC 22000
- Miljö: ISO 14001
- Arbetsmiljö: DS/OHSAS 18001





