



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Siirapit

Vit, Gul, Mörkgul, Brun, Mörkbrun ja Svart Sirap

Sokerisiirapit Golden, Talous ja Leipomo

Elintarvikemelassi

Luomusiirappi, Tumma Luomusiirappi



Tuoteominaisuudet

- Siirapit ovat konsentroituja (kuiva-ainepitoisuus 80 %), osittain invertoituja sokeriliuoksia, jotka sisältävät sakkaroosia, glukoosia ja fruktoosia. Siirapeissa on runsaasti eri väri- ja makuvaihtoehtoja.
- Raakasokerista peräisin olevat kivennäisaineet ja orgaaniset uuteaineet vaikuttavat siirappien väriin ja makuun.
- Mitä tummempaa siirappi on, sitä enemmän siinä on makua, aromia ja luontaisia väriaineita.
- Kaikissa siirappilaaduissa 60 prosenttia kuiva-aineesta on invertoitu hapon tai entsyymien avulla.
- Eri sokerilajien oikea suhde estää kiteytymisen.
- Suuri kuiva-ainepitoisuus sallii pitkän säilyvyysajan.



Käyttö

- Käytetään pääasiassa leipomotuotteissa, esimerkiksi ruoka-leivissä, kahvileivissä, pikkuleivissä ja piparkakuissa.
- Käytetään myös makeisissa, esimerkiksi lakritsissa, fudgessa, toffeessa ja karamelleissa, jäätelöissä, maitovalmisteissa, jälkiruuissa, marinadeissa, kastikkeissa ja salaatikastikkeissa.

Edut eri sovelluksissa

- Siirapit sitovat vettä, mikä edistää leivonnaisten säilymistä kostean tuoreina.
- Siirappien värin ja maun avulla voidaan muuttaa elintarvikkeen makuprofiilia.
- Siirapeilla voi korvata osan kidesokerista säilönnässä veden aktiivisuuden alentamiseksi.
- Elintarvikemelassia ja tummia siirappilaatuja voidaan käyttää pieninä määrinä antamaan elintarvikkeelle makua ja väriä.

Edut tuotannossa

- Tummiin siirappilaatujen sisältämien eri sokerilajien ja kivennäisaineiden yhdistelmä estää lopputuotteen kiteytymistä.
- Siirappi toimii hiivan ravinteena ja edistää hiivataikainoiden kohoamista.
- Suuri kuiva-ainepitoisuus parantaa siirapin säilyvyyttä ja mahdollistaa puhtaita sakkaroosiliuoksia korkeamman viskositeetin.

Käsittelyohjeet

- Säilytettävä huoneenlämmössä, alhaisempi lämpötila aiheuttaa kiteytymisriskin. Pitkäaikainen säilytys korkeassa lämpötilassa voi aiheuttaa värin tummumisen. Vältä säilytystä yli 50 °C:n lämpötilassa.
- Lämpötilamuutokset voivat aiheuttaa kondenssiveden muodostumista, mikä lisää mikrobiologisen pilaantumisen riskiä.
- Prosessilaitteiden on oltava haponkestävää materiaalia.

Tuoteseloste	Sakkaroosia, %	Fruktosia, %	Glukoosia, %	Väri, IU	Tuhkaa, %, maks.	Viskositeetti, 20°C, cP, maks.	Viskositeetti, 50°C, cP, maks.	Tilavuuspaino, 20°C, kg/l
Vit Sirap	34	22	24	<90	0,1	7 200	370	1,41
Gul Sirap	34	21	23	1 000–1 500	1,6	7 500	380	1,41
Mörkgul Sirap	36	20	21	4 000±500	2,5	7 500	380	1,41
Brun Sirap	35	20	21	9 500±1 500	3,0	7 800	400	1,41
Mörkbrun Sirap	32	19	20	40 000±5 000	4,8	8 800	480	1,41
Svart Sirap	29	18	19	85 000±5 000	7,0	10 000	600	1,41
Sokerisiirappi Golden	26	24	25	700–1 500	0,2	2 400	170	1,39
Sokerisiirappi Talous	29	23	24	10 000±2 000	0,8	10 800	450	1,41
Sokerisiirappi Leipomo	31	21	20	32 500±7 500	2,6	8 500	380	1,41
Elintarvikemelassi	39	9	10	>50 000	8,1	12 500	650	1,41
Luomusiirappi	32	23	24	1 000–1 500	0,8	7 500	380	1,42
Tumma Luomusiirappi	33	20	20	45 000±5 000	4,0	8 800	480	1,41

Arvot ovat likimääräisiä arvoja, ellei toisin ilmoiteta.

