



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Sirupas

Baltasis, Geltonasis, Tamsusis Geltonasis, Rudasis, Tamsusis Rudasis ir Juodasis sirupas

Auksaspalvis, „Talous“ ir „Leipomo“ cukraus sirupas

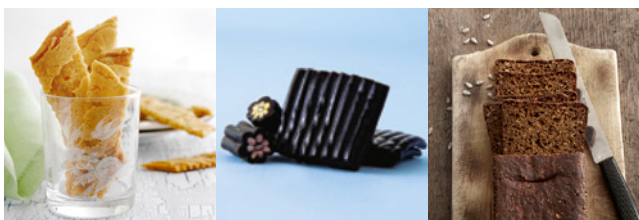
Maistinis sirupas

Geltonasis ekologiškas ir Tamsusis rudasis ekologiškas sirupas



Produkto savybės

- Sirupas – tai didelės koncentracijos (80% sausų medžiagų) iš dalies invertuoto cukraus tirpalas iš sacharozės, gliukozės ir fruktozės. Siūlomas platus spalvų ir skonio pasirinkimas.
- Necukrinės medžiagos (mineralinės druskos ir organiniai pluoštai), kurių yra nerafinuotame cukruje, įtakoja sirupo spalvą ir skonį.
- Kuo tamsesnis sirupas, tuo sodresnis skonis ir natūresnė spalva.
- Visi sirupai yra invertuojami į 60% sausų medžiagų naudojant rūgštis ir fermentus.
- Dėl skirtingo cukraus skilimo produktų santykio sirupas nesikristalizuoja.
- Didelis sausos medžiagos kiekis pailgina produkto laikymo terminą.



Naudojimas

- Naudojami dažniausiai kepiniams, pvz., paprastai duonai, saldžiajai duonai, sausainiams ir imbieriniams sausainiams.
- Taip pat naudojami konditerijos gaminiams, pvz., saldymedžių, pieniniams saldainiams, irisams ir karamelėi, ledams, pieno produktams ir desertams, marinatams, padažams.

Gaminio naudojimo pranašumai

- Sirupas labai gerai jungiasi su vandeniu, todėl kepinuose išlieka drėgmė.
- Sirupo spalva ir skoniui galima keisti gaminio skonį.
- Sirupas gali iš dalies pakeisti sausą cukrų kaip konservavimo priemonę ir taip sumažinti vandens aktyvumą.
- Maistinius sirupus ir tamsius sirupus galima naudoti mažais kiekiais ir taip pakeisti gaminio skonį ir spalvą.

Pranašumai naudojant gamyboje

- Skirtingų cukraus rūšių ir mineralinių druskų deriniai tamsiame sirupe mažina kristalizavimosi riziką.
- Sirupas turi teigiamą poveikį tešlos rūgimui ir skoniui.
- Didelis sausos medžiagos kiekis pailgina produktų vartojimo laiką ir geriau nei gryni sacharozės tirpalai pagerina klampumą.

Laikymo sąlygos

- Laikykite kambario temperatūros aplinkoje, nes žemoje temperatūroje tirpalas gali kristalizuotis. Per ilgai laikomi aukštoje temperatūroje sirupai gali pakeisti spalvą. Nelaikykite produktų aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje.
- Temperatūros svyravimas gali sukelti kondensavimąsi ir sumažinti mikrobiologinį stabilumą.
- Darbo įrankiai turi būti pagaminti iš rūgštims atsparios medžiagos.

| Produkto aprašymas | Sacharozė, % | Fruktozė, % | Glukozė, % | Spalva, IU | Pelenai, %, maks. | Klampumas, 20° C, cP, maks. | Klampumas, 50° C, cP, maks. | Tankis, 20° C, kg/l |
|--------------------------------------|--------------|-------------|------------|--------------|-------------------|-----------------------------|-----------------------------|---------------------|
| Baltasis sirupas | 34 | 22 | 24 | <90 | 0,1 | 7 200 | 370 | 1,41 |
| Geltonasis sirupas | 34 | 21 | 23 | 1000–1500 | 1,6 | 7 500 | 380 | 1,41 |
| Tamsusis geltonasis sirupas | 36 | 20 | 21 | 4 000±500 | 2,5 | 7 500 | 380 | 1,41 |
| Rudasis sirupas | 35 | 20 | 21 | 9 500±1500 | 3,0 | 7 800 | 400 | 1,41 |
| Tamsusis rudasis sirupas | 32 | 19 | 20 | 40 000±5 000 | 4,8 | 8 800 | 480 | 1,41 |
| Juodasis sirupas | 29 | 18 | 19 | 85 000±5 000 | 7,0 | 10 000 | 600 | 1,41 |
| Auksaspalvis cukraus sirupas | 26 | 24 | 25 | 700–1500 | 0,2 | 2 400 | 170 | 1,39 |
| „Talous“ cukraus sirupas | 29 | 23 | 24 | 10 000±2 000 | 0,8 | 10 800 | 450 | 1,41 |
| „Leipomo“ cukraus sirupas | 31 | 21 | 20 | 32 500±7 500 | 2,6 | 8 500 | 380 | 1,41 |
| Maistinis sirupas | 39 | 9 | 10 | >50 000 | 8,1 | 12 500 | 650 | 1,41 |
| Geltonasis ekologiškas sirupas | 32 | 23 | 24 | 1000–1500 | 0,8 | 7 500 | 380 | 1,42 |
| Tamsusis rudasis ekologiškas sirupas | 33 | 20 | 20 | 45 000±5 000 | 4,0 | 8 800 | 480 | 1,41 |

Šios normos yra apytikslės, jei nenurodyta kitaip.

