



Sirap

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

Golden, Talous och Leipomo Sockersirap

Livsmedelsmelass

Ekologisk Gul och Mörkbrun Sirap



Produktegenskaper

- Sirap är högkoncentrerad (torrs substans 80%) och delvis inverterad sockerlösning som består av sackaros, glukos och fruktos. Finns i ett urval färger och smaker.
- "Icke-sockret" (mineralsalter och organiskt fibermaterial), som kommer från råsocker, bidrar till färg och smak.
- Ju mörkare sirap, desto rikare är den på smak och naturliga färgämnen.
- Samtliga sirapskvaliteter är inverterade till 60% av torrs substansen med syra eller enzym.
- Förhållandet mellan de olika sockerarterna förhindrar kristallisering.
- Den höga torrs substansen ger lång hållbarhet.



Användningsområden

- Används främst i bageriprodukter t ex matbröd, kaffebröd, småkakor och pepparkakor.
- Används också i konfektyr såsom lakrits, fudge, toffee och karameller, i glass och mejeriprodukter och i kolonialprodukter som desserter, marinader, såser och dressingar.

Produktfördelar i applikationen

- Sirap har god vattenhållande förmåga, vilket hjälper till att behålla fuktigheten i bakverk.
- Sirapens färg och smak kan användas för att förändra smakprofilen.
- Sirap kan delvis ersätta kristallint socker som konserverande för att sänka vattenaktiviteten.
- Livsmedelsmelass och mörka sirapskvaliteter kan användas i små mängder för att förändra smak och färg.

Produktfördelar i produktionen

- Kombinationen av de olika sockerarterna och mineral-salterna i de mörka sirapskvaliteterna gör produkterna mindre kristalliseringsbenägna.
- Sirap har positiv inverkan på jäsningsen.
- Den höga torrs substansen möjliggör längre lagringstid och ger en högre viskositet än i rena sackaroslösningar.

Hanteringsinstruktion

- Lagras i rumstemperatur, lägre temperatur medför risk för kristallisering. Längre lagringstid vid högre temperatur kan medföra ökning av färgen. Lagringstemperatur över 50°C ska undvikas.
- Temperaturförändringar kan orsaka kondensbildning och därmed minskad mikrobiell stabilitet.
- Processutrustning ska vara tillverkad av syratåligt material.

Produktfakta	Sackaros, %	Fruktos, %	Glukos, %	Färg, IU	Aska, %, max.	Viskositet, 20°C, cP, max.	Viskositet, 50°C, cP, max.	Volymvikt 20°C, kg/l
Vit Sirap	34	22	24	<90	0,1	7 200	370	1,41
Gul Sirap	34	21	23	1000–1500	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±1500	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
Sockersirap Golden	26	24	25	700–1500	0,2	2 400	170	1,39
Sockersirap Talous	29	23	24	10 000±2 000	0,8	10 800	450	1,41
Sockersirap Leipomo	31	21	20	32 500±7 500	2,6	8 500	380	1,41
Livsmedelsmelass	39	9	10	>50 000	8,1	12 500	650	1,41
Ekologisk Gul Sirap	32	23	24	1000–1500	0,8	7 500	380	1,42
Ekologisk Mörkbrun Sirap	33	20	20	45 000±5 000	4,0	8 800	480	1,41

Tabellens värden är riktvärden om inget annat anges.