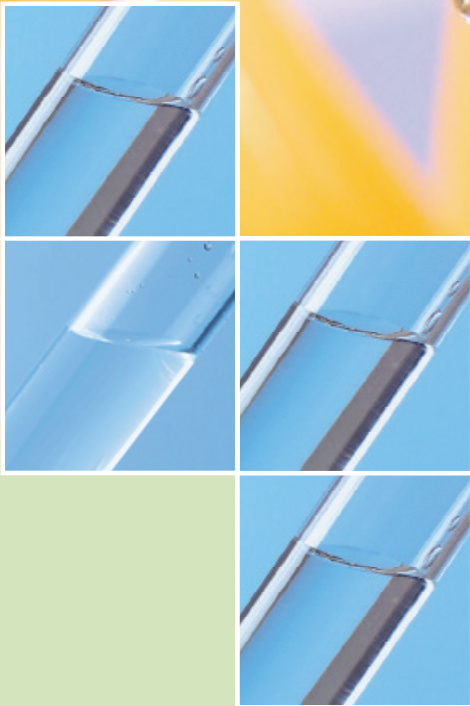




Sakkaroosiliuokset

Sokeriliuos Standard 66,5 %
Neste 67 S

SFL-liuos 65,5 %
Luomusokeriliuos 66,5 %



Tuoteominaisuudet

- Käyttövalmiita sakkaroosipohjaisia nestesokereita.
- Tuotenimessä oleva luku ilmaisee sakkaroosiliuoksen kuiva-ainepitoisuuden.
- Sakkaroosiliuokset täyttävät tiukat mikrobiologiset laatuvaatimukset.
- Sokeriliuos Standard 66,5 % ja Neste 67 S ovat kirkkaita, värittömiä, puhtaan makeita liuoksia, joissa ei ole sivumakua tai -hajua. Ne eivät sisällä samentumia muodostavia epäpuhtauksia.
- SFL-liuos 65,5 %:ssa sekä Luomusokeriliuos 66,5 %:ssa, on enemmän väriä ja makua.
- Sakkaroosiliuokset toimitetaan erilämpöisinä – sekä lämmitettyinä että jäädytettyinä.



Käyttö

- Sakkarosipohjaiset nestesokerit soveltuvat parhaiten runsaasti vettä sisältävien elintarvikkeiden valmistukseen. Toisin kuin kiteistä sokeria niitä ei tarvitse liuottaa, mikä nopeuttaa valmistusprosessia.
- Sakkarosipohjaisia nestesokereita käytetään pääasiassa virvoitusjuomateollisuudessa, mutta myös jäätelön, maitovalmisteiden ja hillojen valmistuksessa.
- Sokeriliuos Standard 66,5 % ja Neste 67 S sopivat juomiin, joilta vaaditaan erittäin korkeaa laatua, ilman mahdollisia samentumia aiheuttavia epäpuhtauksia.
- SFL-liuos 65,5 %:a käytetään tuotteissa, joilla on oma makunsa ja värinsä, esimerkiksi marmeladeissa, hilloissa, vihannessäilykkeissä, kastikkeissa, ketsupeissa ja sinapeissa.
- Sakkarosiliuoksia voidaan käyttää myös muissa kuin elintarvikesovelluksissa, esimerkiksi fermentaatio-prosessien lähtöaineina.

Edut eri sovelluksissa

- Sakkarosipohjaiset nestesokerit mahdollistavat lopputuotteiden tasaisen laadun.
- Luomusokeriliuokset 66,5 % soveltuvat luomujuomien ja muiden luomusovellusten valmistukseen.

Tuotekehitys

Suomen Sokeri Oy on osa pohjoismaista Nordic Sugaria ja tarjoaa monipuolisen sokerituotevalikoiman käyttötarkoituksen mukaan. Käytettävissämme on tietoa sokerin ominaisuuksista eri sovelluksissa myös, kun tavoitteena on kehittää asiakkaan tarpeet täyttäviä uusia sokerituotteita tai sokeria sisältäviä puolivalmisteita.

Edut tuotannossa

- Nestesokereilla on useita etuja verrattuna kidesokereihin, mm. vähemmän prosessivaiheita, automatisoidumpi käsittely, tasainen laatu, pienempi hävikki, pölyttömämpi työympäristö, ei pakkausten käsittelyä.
- Erilaiset kuiva-ainepitoisuudet ja eri toimituslämpötilat voivat säästää huomattavasti energiaa ja aikaa tuotantoprosessissa.
- Sakkarosipohjaiset nestesokerit ovat suodatettuja ja pastöroituja.

Käsittelyohjeet

- Rajallinen säilyvyysaika, katso taulukko.
- Bulkki-käsittelyssä suositellaan kahden varastointisäiliön käyttöä siten, että vasta toimitettu nestesokerierä siirretään aina pestyyn säiliöön. Uutta nestesokerierää ei saa lisätä vanhan liuoksen päälle, ellei varastointisäiliö ole jatkuvassa mikrobiologisessa valvonnassa.
- Säilytettävä vähintään huoneenlämmössä, alhaisempi lämpötila aiheuttaa kiteytymisriskin. Vältä yli 50 °C:n varastointilämpötilaa, jossa nestesokerissa saattaa alkaa esiintyä kellertävää väriä.
- Varastointisäiliöissä on oltava tuuletus (suodatettua ilmaa puhalletaan sisään) kondenssiveden muodostumisen ja mikrobiongelmien ehkäisemiseksi.

Tuoteseloste	Sakkarosia, %	Väri, IU	Tilavuuspaino, 20 °C, kg/l	Viskositeetti, 20 °C, cP	Säilyvyys	Mikrobipitoisuudet, enint. CFU/10 g DSE*		
						Yhteensä	Hiiva	Home
Sokeriliuos Standard 66,5 %	66,5	max 25	1,32	230	4 vkoa	200	10	10
Neste 67 S	67	max 35	1,33	230	2 vkoa	200	10	10
SFL-liuos 65,5 %	65,5	max 75	1,32	185	2 vkoa	200	10	10
Luomusokeriliuos 66,5 %	66,5	max 80	1,32	150	2 vkoa	200	10	10

* DSE = Dry Sugar Equivalent

Taulukon arvot ovat ohjearvoja. Muita nestemäisiä sokerituotteita, joiden kuiva-ainepitoisuudet ovat suurempia, on esitelty Inverttisokeriliuoksia, Siirappeja ja Luomutuotteita koskevissa tuote-esitteissä.

