



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

Erittäin puhtaat Sakkaroosituotteet

Kidesokeri EU1 500

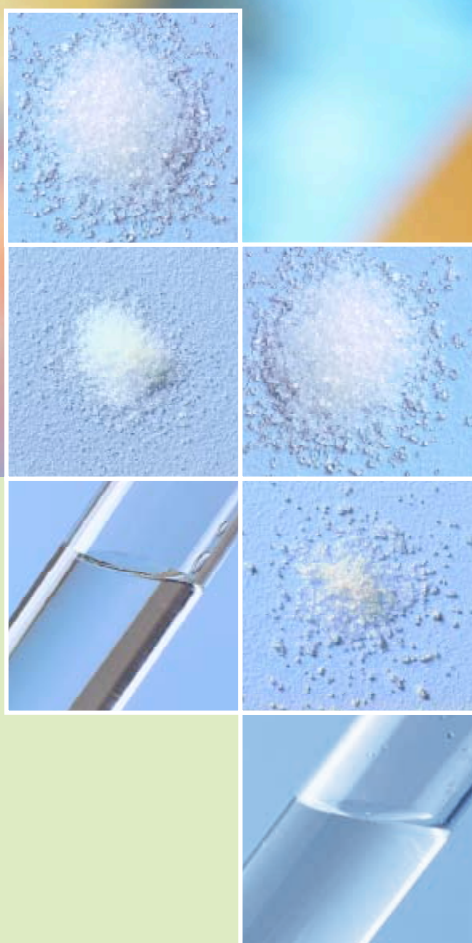
Kidesokeri EU1 230

Sokeriliuos Standard 65 %

Kidesokeri EU1 Extra 500

Kidesokeri EU1 390

Neste 67 S



Tuoteominaisuudet

- Kemiallisesti puhtainia kiteisiä tai nestemäisiä sokerituotteita.
- Kaksi EU1 -laatuluokkaan kuuluvaa kidesokerilaatua, joiden keskipidikekoko on 500 µm.
- Kaksi EU1 -laatuluokkaan kuuluvaa seuloitua kidesokerilaatua, joiden keskipidikekoko on 230 µm ja 390 µm.
- Kaksi sakkaroosipohjaista nestesokerilaatua, joiden kuiva-ainepitoisuus on 65 % ja 67 %. Sakkaroosinesotesokerit ovat värittömiä, kirkkaita ja kemiallisesti hyvin puhtaita, joten ne eivät sisällä samentumia muodostavia epäpuhtauksia.
- Molemmat sakkaroosipohjaiset nestesokerit täyttävät myös tiukat mikrobiologiset laatuvaatimukset.

EU-luokat: Kidesokerit luokitellaan eurooppalaisen standardin mukaisesti luokkiin EU1, EU2, EU3 ja EU4. Luokittelun perustana ovat erilaiset laatutekijät, kuten polarisaatio, väri, tuhka-, vesi- ja inverttisokeripitoisuus.



Käyttö

- Käytetään korkeaa sokerin puhtausastetta edellyttävissä kirkkaissa juomissa, makeisissa ja esansseissa.
- Vähentävät samentumien ja sakan muodostumisen riskiä myös tuotteissa, joiden sokeri- tai hedelmätäysmehupitoisuus on korkea, sekä väkeissä siidereissä ja alkoholiin sekoitettavissa esansseissa.

Edut eri sovelluksissa

- Erittäin puhtaat sakkaroosituotteet vähentävät lopputuotteen mahdollista samentumariskiä.
- Sakkaroosinestesokerien sisältämän vesi on vailla sivuhajuja ja -makuja.
- Seulotut kidesokerijakeet voivat estää kuivaseoksissa tapahtuvaa erottumista.

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

- Sakkaroosipohjaisten nestesokerien käytön helppous vähentää eri vaiheiden määrää elintarvikeprosesseissa.
- Sakkaroosipohjaiset nestesokerit ovat heti käyttövalmiita.
- Sakkaroosipohjaiset nestesokerit ovat suodatettuja ja pastöroitua.
- Erittäin puhtaiden sakkaroosikiteiden kidekoko on valittavissa sovelluksen mukaan.

Käsittelyohjeet

- Kidesokerien säilytys: tasainen lämpötila (ei alle +10 °C), suhteellinen kosteus 40–65 % paakkuuntumisen estämiseksi.
- Vältä säilyttämistä voimakkaasti tuoksuvien tuotteiden läheisyydessä.
- Sakkaroosipohjaisten nestesokerien säilyvyys, katso taulukko. Säilytettävä huoneenlämmössä, alhaisempi lämpötila aiheuttaa kiteytymisriskin. Yli 50 °C:n varastointilämpötilassa tuotteessa saattaa alkaa esiintyä kellertävää väriä.
- Toimitettu uusi nestesokerierä siirretään aina pestyyn säiliöön. Uutta toimituserää ei saa lisätä vanhan liuoksen päälle, ellei varastointisäiliö ole jatkuvassa mikrobiologisessa valvonnassa.
- Varastointisäiliöihin suositellaan korvausilman puhallusta kondenssiveden muodostumisen ja mikrobiongelmien ehkäisemiseksi.

Tuoteseloste	Sakkaroosia, %		Tilavuuspaino, 20°C, kg/l	Viskositeetti, 20°C, cP	Säilyvyys	Inverttisokeria, %	Tuhkaa, %	Mikrobipitoisuudet, enint. CFU/10 g		
	Väri, IU							Yhteensä	Hiiva	Home
Kidesokeri EU1 500	min 99,9	max 10	0,85	–	2 vuotta	max 0,04	max 0,01	200	10	10
Kidesokeri EU1 Extra 500	min 99,9	max 10	0,85	–	2 vuotta	max 0,04	max 0,01	200	10	10
Kidesokeri EU1 230	min 99,9	max 25	0,86	–	6 kk **	max 0,02	max 0,02	200	10	10
Kidesokeri EU1 390	min 99,9	max 25	0,86	–	6 kk **	max 0,02	max 0,02	200	10	10
Sokeriliuos Standard 65 %	65 ± 0,5	max 25	1,32	150	enint. 2 vkoa	max 0,15	max 0,01	200 *	10 *	10 *
Neste 67 S	67 ± 0,2	max 35	1,33	210	enint. 2 vkoa	max 0,67	max 0,03	200 *	10 *	10 *

* CFU/10 g DSE (Dry Sugar Equivalent)

** Suositeltu varastointiaika toimituspäivästä lukien.

Taulukon arvot ovat ohjearvoja. Lisätietoa on Sakkaroosiliukuksia ja Seulottuja kidesokerijakeita koskeissa tuote-esitteissä.

