



**Nordic Sugar**  
Member of Nordzucker Group

# Saharozes izstrādājumi īpaši augsta kvalitāte

Smalkais cukurs ES1 500

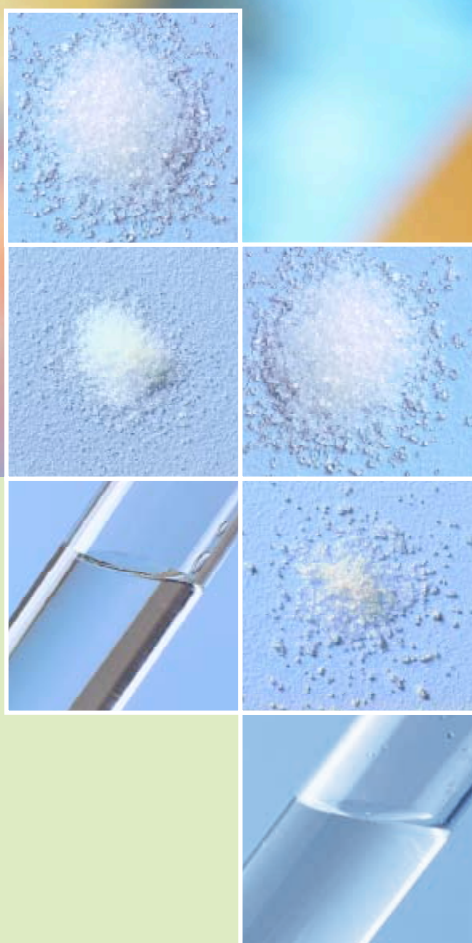
Smalkais cukurs ES1 230

Šķidrās 65 % cukura šķīdums

Smalkais cukurs A/L ES1 500

Smalkais cukurs ES1 390

Šķidrās 67 % cukura šķīdums



## Izstrādājuma īpašības

- Sausi un šķidrās cukura izstrādājumi, kas atbilst augstām kvalitātes prasībām.
- Divi kvalitātes standartam ES1 atbilstoši smalkā cukura izstrādājumi, kuru vidējais kristālu lielums ir 500  $\mu\text{m}$ .
- Divi kvalitātes standartam ES1 atbilstoši smalkā cukura izstrādājumi, kuru vidējais kristālu lielums ir attiecīgi 230  $\mu\text{m}$  un 390  $\mu\text{m}$ .
- Divi saharozes šķīdumi, kuros sausas procentuālais saturs ir attiecīgi 65 % un 67 %. Saharozes šķīdumi ir bezkrāsaini, caurspīdīgi un ļoti tīri, bez nogulsnes veidojošiem piemaisījumiem.
- Šie abi saharozes šķīdumi atbilst augstajiem mikrobioloģiskās kvalitātes standartiem.

ES kategorijas: Saskaņā ar Eiropas standartu pēc dažādiem kvalitātes kritērijiem, piemēram, polarizācijas, krāsām, pelnu, ūdens un invertcukura satura, cukuru iedala kategorijās ES1, ES2, ES3 un ES4.



### Izstrādājuma lietošana

- To lieto, ja ir noteiktas augstas standarta prasības izstrādājumu tīrībai un caurspīdīgumam, piemēram, dzērienu, konditorejas izstrādājumu un esenču pagatavošanai.
- Tā izmantošana nerada nogulšņu un saduļķojumu veidošanās risku galaproduktos ar augstu cukura saturu, augstu augļu sulas saturu, sidros ar augstu alkohola saturu un esencēs, kas ir sajauktas ar alkoholu.

### Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Saharozes izstrādājumus var lietot, nebaidoties no nogulšņu veidošanās.
- Saharozes šķīdumos izmantotā ūdens augstā kvalitāte nodrošina uzlabotas garšas īpašības.
- Izsijātā cukura izstrādājumus vislabāk izmantot sausos maisījumos, lai novērstu nogulsnešanos.

### Izstrādājumu pilnveidošana

Nordic Sugar nepārtraukti strādā pie izstrādājumu kvalitātes un izmantošanas iespēju uzlabošanas. Daudzi klienti jau pašā izstrādes procesa sākumā mums uzdod

jautājumus par cukura izstrādājumu pilnveidošanu un piemērošanu. Mēs izstrādājam arī produktus pēc īpaša pasūtījuma, piemēram, cukura un citu saldinātāju, un pārtikas produktu sastāvdaļu maisījumus.

### Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Saharozes šķīdumu izmantošana nodrošina vieglu apstrādi un mazāku apstrādes posmu skaitu.
- Saharozes šķīdumi ir gatavi lietošanai.
- Saharozes šķīdumi tiek filtrēti un pasterizēti.
- Atkarībā no paredzētā lietošanas veida var izvēlēties dažādus kristālu izmērus.

### Uzglabāšanas ieteikumi

- Sausie izstrādājumi jāuzglabā nemainīgā temperatūrā, kas nav zemāka par 10 °C, kur relatīvais mitrums ir 40-65 %, lai izvairītos no to salīšanas.
- Neuzglabāt kopā ar produktiem, kam piemīt stiprs aromāts.
- Saharozes šķīdumu glabāšanas ilgumu skatiet tabulā. Uzglabāt istabas temperatūrā, jo zemāka temperatūra var izraisīt kristalizāciju. Uzglabāšana temperatūrā, kas pārsniedz 50 °C, var izraisīt krāsas veidošanos.
- Piegādāts saharozes šķīdums jāiepilda iztīrītā tvertnē. Jaunu šķīdumu nekad nedrīkst pieliet uzglabātajam šķīdumam, ja tvertnē pastāvīgi netiek kontrolēta mikrobu klātbūtne.
- Glabāšanas tvertnes ir jāvēdina (iepūšot filtrētu gaisu), lai izvairītos no kondensācijas un mikrobioloģiskām problēmām.

Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Saharozes, %	Krāsa, IU	Blīvums, 20 °C, kg/l	Viskozitāte, 20 °C, cP	Glabāšanas ilgums	Invertcukurs, %	Pelni, %	Mikrobioloģiskie rādītāji, maks. CFU/10 g		
								Kopējais apjoms	Rauga sēnītes	Pelējuma sēnītes
Smalkais cukurs ES1 500	min. 99,9	maks. 10	0,85	—	2 gadi	maks. 0,04	max 0,01	200	10	10
Smalkais cukurs A/L ES1 500	min. 99,9	maks. 10	0,85	—	2 gadi	maks. 0,04	max 0,01	200	10	10
Smalkais cukurs ES1 230	min. 99,9	maks. 25	0,86	—	6 mēneši **	maks. 0,02	max 0,02	200	10	10
Smalkais cukurs ES1 390	min. 99,9	maks. 25	0,86	—	6 mēneši **	maks. 0,02	max 0,02	200	10	10
65 % cukura šķīdums	65 ± 0,5	maks. 25	1,32	150	maks. 2 nedēļas	maks. 0,15	max 0,01	200 *	10 *	10 *
67 % cukura šķīdums	67 ± 0,5	maks. 25	1,33	230	maks. 3 nedēļas	maks. 0,15	max 0,01	200 *	10 *	10 *

\* CFU/10 g Sausā cukura ekvivalents

\*\* Ieteicamais glabāšanas ilgums no piegādes datuma.

Tabulā norādītas standarta vērtības. Plašāku informāciju atradīsiet materiālā par izstrādājumiem Šķidrā saharoze un Sijāts sīkristālisks cukurs.