



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

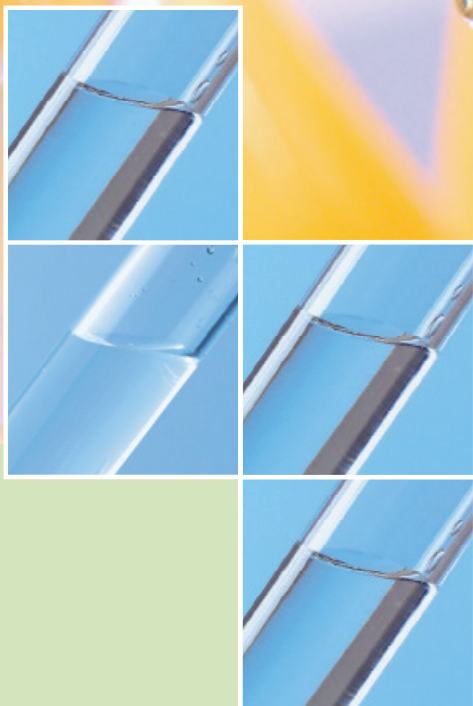
Skystoji sacharozė

Cukraus tirpalas 66,5 %

Cukraus tirpalas 67S

Skystasis cukrus SFL 65,5 %

Ekologiškas skystasis cukrus 66,5 %



Produkto savybės

- Įvairūs vandeniniai sacharozės tirpalai. Paruošti naudoti.
- Skaičius prie produkto pavadinimo nurodo sausos medžiagos kiekį procentais.
- Skystoji sacharozė atitinka aukščiausius mikrobiologinės kokybės standartus.
- Cukraus tirpalai 66,5 % ir 67S yra skaidrūs, bespalviai, neutralaus saldaus skonio be jokių kitokių kvapų. Šiuose tirpaluose nėra gumulus sudarančių medžiagų.
- Skystasis cukrus SFL 65,5 %, Ekologiškas skystasis cukrus 66,5 % yra ryškesnės spalvos ir stipresnio skonio.
- Skystoji sacharozė tiekama įvairios temperatūros – ir karšta, ir šalta.



Naudojimas

- Skystoji sacharozė pagreitina gamybos procesą ir puikiai tinka maisto produktams, kurių sudėtyje yra vandens.
- Dažniausiai naudojama lengvųjų gėrimų pramonėje, taip pat ledų, pieno produktų ir bakalėjos produktų gamyboje.
- Cukraus tirpalas 66,5 % ir 67S tinka gaminant aukščiausios kokybės gėrimus, kuriuose neturi susidaryti gumulinių medžiagų.
- Skystasis cukrus SFL 65,5 % naudojamas gaminant skoniu ir spalva išsiskiriančius produktus, pvz., marmeladą, uogienę, marinuotas daržoves, padažus, ir garstyčias.
- Skystoji sacharozė taip pat gali būti naudojama ne maisto produktams, pvz., pramoninės fermentacijos substratams.

Gaminio naudojimo pranašumai

- Galutiniam produktui skysta sacharozė suteikia vientisumą.
- Ekologiškas skystasis cukrus 66,5 % tinka naudoti gaminant ekologiškus gėrimus ir kitus ekologiškus produktus.

Produkto tobulinimas

„Nordic Sugar“ deda visas pastangas, kad pagerintų produktų kokybę ir jų naudojimo galimybes. Daug klientų kreipiasi į mus, kai produktas dar tik yra kuriamas, kad padėtų pagerinti ir pritaikyti cukraus produktų panaudojimą. Taip pat pagal užsakymus gaminame cukraus mišinius su kitais saldikliais ir maisto priedais.

Pranašumai naudojant gamyboje

- Lyginant su biriuoju cukrumi, skystoji sacharozė palengvina darbą, leidžia labiau automatizuoti gamybos procesą ir pasižymi daugybe kitų privalumų, pvz., gaminams suteikia vientisumo, sumažina nuostolius ir pagerina darbo sąlygas.
- Skirtingas sausos medžiagos kiekis ir skirtinga pateikiamo produkto temperatūra sutaupo daug laiko ir energijos gamybos proceso metu.
- Skystoji sacharozė yra filtruojama ir pasterizuojama.

Laikymo sąlygos

- Laikymo trukmė yra trumpa, žr. lentelėje.
- Laikant didelį kiekį patariama turėti dvi talpas. Šviežią produktą patariama pilti į švarią talpą. Jei talpos su senesniais cukraus tirpalais nebuvo reguliariai tikrinamos dėl mikrobu, šviežio produkto į šias talpas nepilkite.
- Laikykite kambario temperatūros aplinkoje, nes žemoje temperatūroje tirpalas gali kristalizuotis. Laikomų aukštesnėje nei 50 °C temperatūroje tirpalų spalva gali pakisti.
- Norint išvengti kondensavimosi ir mikrobu susidarymo, laikymo talpas reikia ventiliuoti (turi būti įleidžiama filtruoto oro).

Produkto aprašymas	Sacharozė, %	Spalva, IU	Tankis, 20° C, kg/l	Klumpumas, 20° C, cP	Laikymo trukmė	Didžiausia mikrobiologinė vertė CFU/10 g S.C.E*		
						Bendrasis skaičius	Mielės	Pešiai
Cukraus tirpalas 66,5 %	66,5	iki 25	1,32	230	4 savaitės	200	10	10
Cukraus tirpalas 67S	67	iki 35	1,33	230	2 savaitės	200	10	10
Skystasis cukrus SFL 65,5 %	65,5	iki 75	1,32	185	2 savaitės	200	10	10
Ekologiškas skystasis cukrus 66,5 %	66,5	iki 80	1,32	150	2 savaitės	200	10	10

*S.C.E = sauso cukraus ekvivalentas

Duomenys lentelėje yra tik indikaciniai. Apie kitus didesnio sausos medžiagos kiekio skystuosius produktus plačiau skaitykite skysto invertuoto cukraus ir sirupo ir ekologiško sirupo informaciniuose lankstinukuose.



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group