



# Dekorationssocker

Dekorationssocker 390

Dekorationssocker 540

Dekorationsflorsocker

Dekorationspärlsocker Midi 2000



## Produktegenskaper

- Sockerkristaller eller florsocker coatade (överdragna) med vegetabiliskt fett och stärkelse.
- Pärlsocker coatat med vegetabiliskt fett. Produkten är tillverkad med en avancerad teknik som ger ett starkt och tätt fettskikt.
- Mer hållbart till dekoration än traditionellt socker, även för produkter som har lång lagringstid.
- Coatningen med fett ger förbättrad hållbarhet i de miljöer där fukt uppstår på grund av temperaturväxlingar.
- Dekorationsprodukterna innehåller inte transfetter.
- Dekorationssocker har samma vithet som vanligt socker.



## Användningsområden

- Dekorationsflorsocker används till dekoration av kylta bakverk såsom bakelser, tårter och fastlagsbullar.
- Dekorationssocker används främst till dekoration av munkar och doughnuts men också till rulltårter.
- Dekorationspärlsocker används till dekoration av kanelbullar, wienerbröd och annat kaffebröd.
- Dekorationsprodukterna kan användas till ytbehandling av konfektyr.

## Produktfördelar i applikationen

- Coatning med vegetabiliskt fett och stärkelse förbättrar lagringsstabiliteten i miljöer med hög luftfuktighet.
- Dekorationen får en bättre hållbarhet även på förpackade bakverk med högt fukt- och fetthinnehåll.
- Coatning förbättrar sockrets vidhäftningsförmåga, vilket gör att mindre sockermängd krävs.
- Dekorationssocker gör också att dekorerade produkter bättre tål kyl- och frysförvaring.

## Produktutveckling

Nordic Sugar arbetar kontinuerligt för att förbättra produkternas kvalitet och användning. Många kunder vänder sig till oss redan på ett tidigt stadium för att få hjälp med att utveckla och anpassa sockerprodukter. Vi utvecklar också skräddarsydda produkter så som blandningar där sockerprodukter kombineras med andra sötningsmedel och livsmedelsingredienser.

## Produktfördelar i produktionen

- Dekorationssockerprodukterna är lätthanterliga.
- Dekorationsflorsocker dammar mindre än vanligt florsocker.
- Dekorationssockerprodukterna fungerar också i automatiska doseringsapparater.
- Dekorationspärlsocker kan användas på bakverk med ytemperatur upp till 50 °C. Bästa slutresultat fås om man låter produkten svalna innan dekorerings.

## Hanteringsinstruktion

- Lagras vid jämn temperatur, ej under 10 °C, och vid en relativ fuktighet mellan 40 och 65 % för att undvika klumpbildning.
- Pallarna får ej staplas.
- Lagras ej tillsammans med starkt luktande produkter.

| Produktfakta                    | Socker   | Stärkelse | Fett                 | Transfett | Gluten/Soja | Volymvikt, kg/l | Kornstorlek medelvärde, µm |
|---------------------------------|----------|-----------|----------------------|-----------|-------------|-----------------|----------------------------|
| Dekorationsflorsocker           | Sackaros | Majs      | Vegetabiliskt        | nej       | nej         | 0,61            | 100                        |
| Dekorationssocker 390           | Sackaros | Majs      | Härdat vegetabiliskt | nej       | nej         | 0,79            | 400                        |
| Dekorationssocker 540           | Sackaros | Majs      | Vegetabiliskt        | nej       | nej         | –               | 540                        |
| Dekorationspärlsocker Midi 2000 | Sackaros | nej       | Härdat vegetabiliskt | nej       | nej         | 0,80            | 2 000                      |

Tabellens värden är riktvärden. För dekorerings av produkter se även produktinformationsbladen om Florsocker och Pärlsocker.