



Fraktionssocker

Fraktionssocker EU1 230

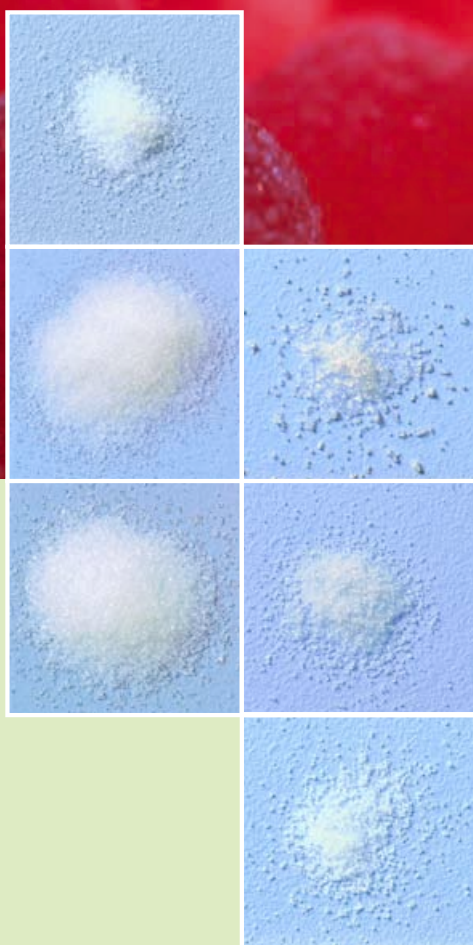
Fraktionssocker <250

Fraktionssocker <315

Fraktionssocker EU1 390

Fraktionssocker <400

Fraktionssocker 250–400



Produktegenskaper

- Fraktionssocker i olika kristallstorlekar är framtagna för olika användningsområden. Det är viktigt att välja rätt storlek för att minska separation i torrblandningar.
- Finkornen har siktats bort på två av produkterna (250–400 och EU1 390) för att ge applikationsfördelar där det är känsligt med sockerdamm.
- EU1-kvalitet på två av produkterna (EU1 230 och EU1 390, siffrorna anger medelkristallstorleken).
- Extra snäv kristallspridning på en av produkterna (EU1 390), vilket ger jämn kvalitet vid t ex ytbehandling.
- Snäv kristallspridning ger en speciell krispighet i bakverk och används där bitkänslan är viktig.
- Volymvikten för fraktionssockerprodukterna varierar mellan 0,8 och 0,9 kg/l.

Fraktionsprodukterna framställs genom siktning av socker. Genom siktningen tas sockret som ligger på eller under siktnätet bort.
Siffran i produktnamnet anger storleken på det använda siktnätet i μm .

Exempel: Fraktionssocker <400 är en sockerprodukt som siktats genom siktnät med maskstorlek på 400 μm .



Användningsområden

- Används i torrblandningar till kryddor, såser, soppor, desserter och drycker.
- Används också för ytbehandling av bakverk och konfektyr men även för dragering av konfektyr.
- Passar till bakverk där det önskas en särskilt fin struktur.

Produktfördelar i applikationen

- Bulkegenskaper.
- Rätt kristallstorlek minskar risken för separation i torrblandningar och i agglomererade produkter.
- Kristallstorleken påverkar texturen i bakverk.
- Minskar upplösningstiden av pulverdrycker.

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.

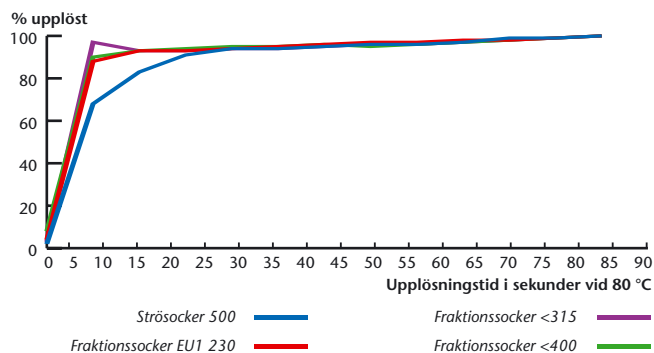
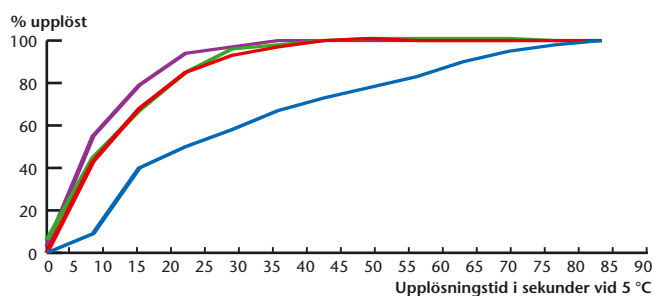
Produktfördelar i produktionen

- Minskar separation i torrblandningar.
- Minskar damm (gäller för de fraktionssockerprodukter där de minsta kristallerna har siktats bort).

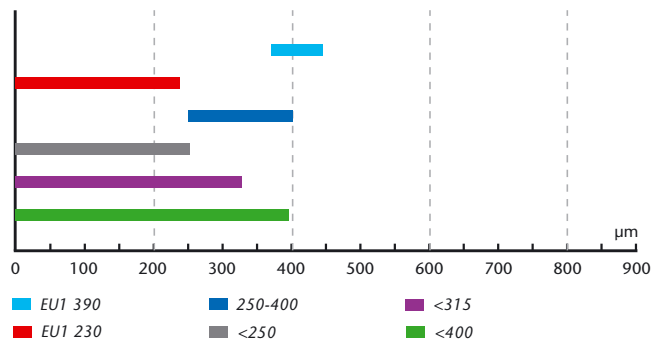
Hanteringsinstruktion

- Lagras i jämn temperatur, dock ej under $+10\text{ }^\circ\text{C}$, och vid en relativ fuktighet mellan 40 och 65 % för att undvika klumbildning.
- Lagras ej tillsammans med starkt luktande produkter.
- De minsta fraktionerna är känsliga för fukt.

Upplösningshastighet vid olika temperaturer



Översikt kristallstorlekar



Socker delas in enligt internationell standard i kategorierna EU1, EU2 och EU3 utifrån olika kvalitetsparametrar.