



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group

En verden af sukker

Produkter og ideer til fødevarerindustrien





Muligheder med sukker

Sukker er et produkt med 100% naturlig oprindelse, og den rene søde smag er standarden for alle sødemidler. Sukkerets fornemste funktion er at give sødme og energi, men det har desuden mange andre funktionelle egenskaber. Sukker anvendes bl.a. som smagsforstærker, til konservering, til at give volumen og konsistens og til frysepunktssænkning. Anvendelsesområderne omfatter alt fra konfekturer, is og bagværk til drikke og fermentering.

Produkter med merværdi

Nordic Sugar er en af Europas førende sukkerproducenter og tilbyder fødevarerindustrien et bredt produktsortiment. Vores sukker udvindes især fra sukkerroer, men en del kommer også fra sukkerrør. De mest almindelige industriprodukter er sukker, sukkeropløsning, sirup, florsukker, perlesukker og brunt sukker. Sortimentet udvikles efter markedsbehov og omfatter endvidere en række kundespecifikke produkter, halv-fabrikata og blandinger. Vores målsætning er at tilbyde merværdi i form af service, logistik, teknisk støtte og assistance i forbindelse med produktudvikling.

Samarbejde med kunderne

Mange kunder henvender sig allerede tidligt i produktudviklingen til Nordic Sugar. Vi har stor viden om, hvordan sukker fungerer i forskellige processer, og vi kan udvikle specialprodukter, som opfylder kundernes specifikke behov. Vi kan desuden overtage en del af processen ved at tilsætte ingredienser til basisprodukterne, levere færdige blandinger eller tilpasse tørstofindholdet i flydende produkter.

Nye funktioner

For at forbedre produkternes egenskaber arbejder vi med smagspaneler og eksperter, f.eks. bagere og konfekturer specialister. Det har resulteret i flere nye produkter i de seneste år. Et eksempel er Dekorationsperlesukker, hvor vi gennem coating med fedt opnår et produkt, som tåler både fugt og varme. I samarbejde med konfekturerindustrikunder er der udviklet flere skræddersyede tørre blandinger og opløsninger. Eksempelvis er sukker og syreblandinger og konfektureropløsninger blevet skabt ud fra kundernes specifikke ønsker.

Viden og tendenser

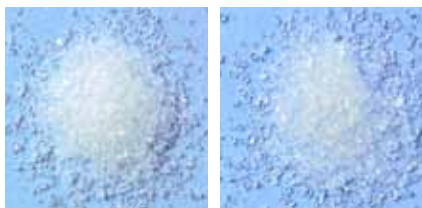
I vor fælles nordiske udviklingsgruppe har vi egne ernæringseksperter, sensorisk laboratorium og laboratorier til anvendelsestest indenfor konfekturer, bageri, læskedrikke m.m. Vi gør også brug af Nordic Sugars laboratorier for processteknik og mikrobiologi. I udviklingsarbejdet ses en række klare tendenser.

Der er mange muligheder med sukker – og viden er lige så vigtig som råvarerne.



Tørt sukker

Krystallinsk sakkrose, almindeligt sukker, er det vigtigste sukkerprodukt. I henhold til internationale standarder inddeles sukker i kategorierne EU1, EU2 og EU3 ud fra forskellige kvalitetsparametre, f.eks. farve. For at imødekomme fødevarerindustriens forskellige applikationsbehov indeholder vores sortiment forskellige krystalstørrelser, tilpasset de enkelte anvendelsesområder. Vi tilbyder en række sigtede sukkerprodukter (fraktioner) med specifikke krystalstørrelser samt specialprodukter med unikke egenskaber og funktioner.



Sukker

Krystallinsk sakkrose i kvalitet EU1 og EU2. Produkterne har en gennemsnitlig krystalstørrelse fra 450 til 650 μm . Sælges både i bulk og sække. Sukker anvendes i langt de fleste applikationer. Kvaliteten EU1 anvendes hyppigt, når der stilles ekstra høje krav til renhed, f.eks. i essenser.



Florsukker

Fintmalet sukker med eller uden antiklumpningsmiddel, f.eks. kartoffelstivelse eller tricalciumfosfat (TCP). Partikelstørrelsen i de forskellige produkter varierer fra 10 til 40 μm . Florsukker bruges især til dekoration og fremstilling af fyld, fondant og tørblandinger.



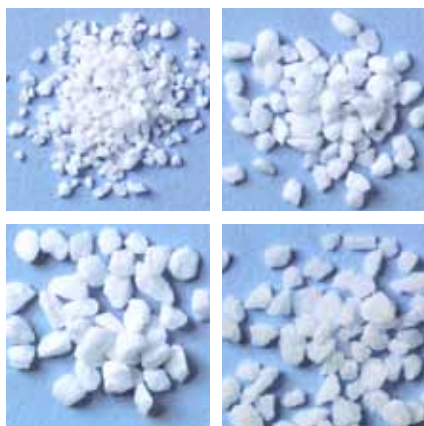
Fraktionssukker

Tørt, hvidt og sigtet sukker med forskellige krystalstørrelser, tilpasset forskellige anvendelsesområder. I nogle produkter er de fine og de grove korn sigtet fra, f.eks. Fraktionssukker 250-400. Andre produkter har en meget snæver krystalpredning, f.eks. Fraktionssukker EU1 390. Fraktionssukker bruges i tørblandinger til krydderier, supper, desserter og drikke samt til overtræk og dragering af konfekturer.



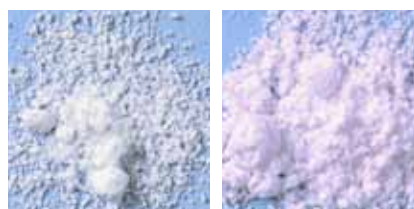
Krystalperlesukker

Krystallinsk sakkrose i store gennemsigtige krystaller. Produkternes gennemsnitlige krystalstørrelse er mellem 700 og 1.400 μm . Krystalperlesukker anvendes især ved fremstilling og dekoration af bagværk og konfekturer.



Perlesukker

Sukker, der er presset sammen, knust og sigtet til store, hvide og kompakte partikler. Forskellige produkter med partikelstørrelse fra 1.400 til 3.000 μm . Der findes desuden et mere sprødt produkt med en partikelstørrelse på 3.000 μm . Perlesukker anvendes især til dekoration af bagværk og konfekturer.



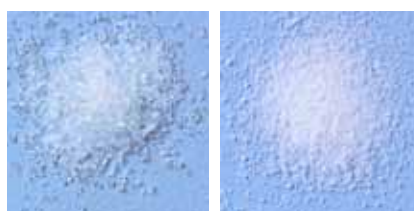
Fondant

Ekstra fintmalet og tørt sakkroseprodukt, som består af små partikler tilsat tørret glukosesirup. Ved anvendelse skal der blot tilsættes vand. Produktet findes i en rød og en hvid variant. Partikelstørrelsen er 10 μm . Fondant anvendes som glasur på bagværk og som fyld i bagværk og konfekturer.



Instant Sugar

Sakkarose, som ved hjælp af en speciel agglomereringsproces er gjort fritflydende, direkte komprimerbar og meget hurtigt opløselig, selv i kolde væsker. Instant Sugar anvendes bl.a. i produkter til automater og i tørblandinger, men også ved fremstilling af tabletter.



Pharma Sugar

Krystallinsk sakkarose af kvaliteten EU1 eller sakkarose, som ved hjælp af en speciel agglomereringsproces er gjort fritflydende, direkte komprimerbar og meget hurtigt opløselig. Produkterne opfylder kravene i European Pharmacopoeia. Pharma Sugar og Pharma Instant Sugar anvendes som sødemiddel i lægemidler og ved fremstilling af tabletter. Produkterne kan ikke anvendes til infusionsopløsninger.



Dekorationssukker

Her er sukkerkrystallerne overtrukket med vegetabilsk fedt for at forbedre holdbarheden ved fugtig. Dekorationssukker og Dekorationssukker indeholder stivelse for at forhindre klumpdannelse og er lette at håndtere, med gode sigtningsegenskaber. Krystalstørrelsen er mellem 100 og 2.000 μm . Produkterne anvendes især til dekoration af bagværk.



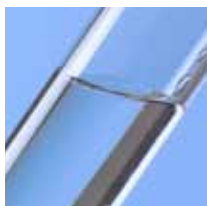
Tørre specialprodukter

Til forskellige krystalstørrelser tilsættes farve og smag efter ønske. Det er muligt at lave f.eks. sukker med kanel, sukker med kakao og sukker med salmiak. Tørre specialprodukter anvendes især til dekoration af og smags-tilsætning i bagværk og konfekturer.



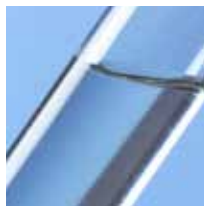
Opløsninger

Sukkeropløsninger giver mange fordele i industriel produktion i forhold til tørt sukker. I princippet fungerer de som halvfabrikata, idet de kan anvendes direkte i fødevarerproduktionen uden at skulle opløses, filtreres eller pasteuriseres. Sukkeropløsninger er ferskvarer med begrænset holdbarhed.



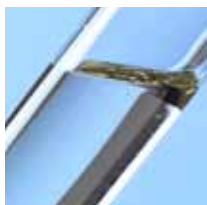
Sukkeropløsninger

De mest almindelige sukkeropløsninger består af 65-67% sakkharose opløst i vand. Sukkeropløsninger anvendes i f.eks. drikkevarer, syltetøj, marmelade, saft, syltelage og kolonialprodukter.



Flydende Invertsukker

Flydende produkter, hvor sakkharose ved hydrolyse helt eller delvist inverteres til glukose og fruktose. Produkterne har forskelligt tørstofindhold. Flydende Invertsukker anvendes især i is og konfekturer.



Flydende specialprodukter

Flydende specialprodukter findes i forskellige blandinger og kvaliteter, som er tilpasset kundens særlige anvendelsesområde. Produkterne kan indeholde ingredienser med forskellige funktionelle egenskaber, f.eks. sødemidler og glukosesirup. Flydende specialprodukter anvendes bl.a. til fermentering og fremstilling af konfekturer, syltetøj og drikke.



Sirup

Sirup er en sukkeropløsning, som er forædlet, så en del af sakkroseindholdet er inverteret til fruktose og glukose for at give produkterne optimale egenskaber. Resultatet er en koncentreret, tyktflydende opløsning, som egner sig specielt godt til bagning. Den fremhæver smagen og giver aroma, fugtighed og sødme. Den gør endvidere dejen mere smidig, virker som gæringssubstrat og holder bagværket friskt i længere tid. Sirup fremstilles i forskellige farve- og smagskvaliteter, og hver type har sit særlige anvendelsesområde.



Sirup

En 80% delvis inverteret opløsning, som består af sakkrose, glukose, fruktose og mineralsalte. Kombinationen af de forskellige sukkerarter forhindrer udkrystallisering. Det meget høje sukkerindhold sikrer en lang holdbarhed. Findes i forskellige farve- og smagsvarianter. Sirup anvendes især i bagværk og konfekturer.



Sirup med smag

Sirup fremstilles i forskellige smagsvarianter, f.eks. malt, honning og karamel. Sirup med smag anvendes bl.a. i desserter, bagværk, marinader, saucer og dressinger.



Brunt sukker

Brunt sukker er velegnet som smagsgiver og til dekoration. Ud over den klassiske Brun Farin tilbyder vi nu et sortiment med rørsukker. Fælles for produkterne er den aromatiske og fyldige smag.



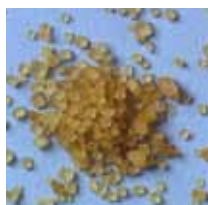
Brun Farin

Brunt sukker med en aromatisk duft og smag. Brun Farin består af sukker og rørsukkersirup. Produktet findes både i en fugtig og en tør, fritflydende variant med maltodextrin, som forhindrer klumpdannelse. Brun Farin anvendes som smagsgiver i drikke, bagværk, dressinger, saucer og mysli.



Muscovadosukker

Aromatisk og velmagende rørsukkerprodukt med små krystaller og fugtig konsistens. Smagen i Mørk Muscovadosukker har et strejf af lakrids og anvendes især i bagværk, is, desserter, krydderier, saucer, marinader og dressinger.



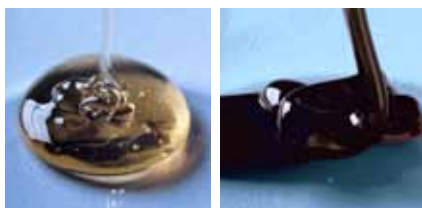
Demerarasukker

Rørsukkerprodukt med store krystaller, gylden farve og aromatisk smag. Kan købes som Fairtrade-mærket sukker. Produktet kan bruges både som smagsgiver og dekoration. Demerarasukker anvendes hyppigt i desserter, bagværk, dressinger, is og saucer.



Økologiske rørsukker- produkter

Økologiske sukkerrør dyrkes uden kemiske bekæmpelsesmidler og brug af kunstgødning. Jorden får sin næring fra staldgødning. Bekæmpelse af ukrudt sker ved hjælp af maskiner eller manuelt. Økologisk Florsukker, økologisk sirup og økologisk flydende sukker fremstilles ud fra vores Økologisk Sukker. Slutproduktet svarer til almindeligt sukker – der er ingen forskel i smag, funktion eller anvendelsesområde. Økologiske sukkerprodukter anvendes især i Økologiske produkter.



Økologisk sirup

En 80% delvis inverteret opløsning, som består af sakkarose, glukose, fruktose og mineralsalte. Kombinationen af de forskellige sukkertyper forhindrer krystallisering. Det meget høje sukkerindhold sikrer en lang holdbarhed. Findes i to forskellige varianter: Økologisk Gul Sirup og Økologisk Mørkebrun Sirup.



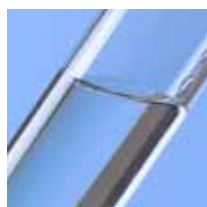
Økologisk Sukker

Krystallinsk sakkarose af kvaliteten EU2.



Økologisk Florsukker

Fintmalet sukker, der består af små partikler tilsat 2% økologisk kartoffelstivelse, som forhindrer klumpdannelse. Den gennemsnitlige partikelstørrelse er 20 µm.



Økologisk Flydende Sukker

Der findes to typer Økologisk Flydende Sukker: 65 og 67% økologisk sukker opløst i vand. Disse produkter anvendes til syltetøj, marmelade, frugtjuice, marinader og læskedrikke.

Sikkert sukker

Kravene til fødevarer sikkerhed øges år for år. For Nordic Sugar er det en selvfølge, at kunder og myndigheder skal have tillid til de leverede produkter. Derfor følger vi råvarerne og sukkeret hele vejen fra såning, dyrkning og høst til transport, sukkerproduktion, opbevaring, pakning og levering til kunden. Kort sagt, fra jord til bord.

Politik for bæredygtighed

Vores aktiviteter er baseret på principperne om bæredygtig udvikling, hvor aktuelle behov opfyldes uden at sætte fremtidige generationers muligheder på spil.

Nordic Sugar's mål er at opfylde vore kunders og andre interessenters ønsker og behov samtidigt med alle aktiviteter er juridiske og etiske korrekte. Vi har etableret målsætninger på hvert af følgende 5 områder for bedre at kunne håndtere risici og for at støtte vore forretningsprincipper:

- Kvalitet og kundetilfredshed
- Produktsikkerhed
- Sundhed og sikkerhed
- Energi og miljø
- Forretningsetik og socialt ansvar

Vi fremsender gerne vor politik om bæredygtighed.

Certificerede ledelsessystemer

Nordic Sugar anvender aktivt ledelsessystemer indenfor kvalitet, produktsikkerhed, miljø og arbejdsmiljø. Vore ledelsessystemer er certificerede efter følgende standarder:

- Kvalitet: ISO 9001
- Produktsikkerhed: FSSC 22000
- Miljø: ISO 14001
- Arbejdsmiljø: DS/OHSAS 18001



