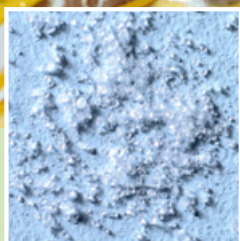




Sukker

Sukker 550



Produktegenskaber

- Gennemsigtige, hvide krystaller med en gennemsnitlig størrelse på 550 µm.
- Udvundet af sukkerroer eller sukkerrør.
- Sukker af EU2 kvalitet, der benævnes hvidt sukker eller sukker i henhold til "Sukkerdirektivet" 2001/111/EF.
- Produktet har en ren, sød smag af sakkarose og fungerer som reference for andre sukkerarter og sødestoffer.
- Tilfører levnedsmidler sødme og mange andre funktionelle egenskaber. Se skema.

EU-kategorier: I henhold til de europæiske standarder inddeles sukker i kategorierne EU1, EU2, EU3 og EU4 ud fra forskellige kvalitetsparametre, såsom polarisation, farve, aske, vand og invertsukker.



Anvendelsesområder

- Anvendes i de fleste applikationer i levnedsmiddelindustrien og er det mest anvendte bulksukkerprodukt.
- Sukker fungerer som substrat i fermenteringsprocesser.

Produktfordele ved anvendelse

- Sukker fremhæver funktionelle egenskaber i levnedsmidler, f.eks. smag, farve, konsistens og udseende.
- Sukker tilføjer levnedsmidler en bulkeffekt.
- Sukker øger farvestabiliteten i frugt- og bærprodukter samt hæmmer nedbrydningen af C-vitamin.
- Sukker i høje koncentrationer har en konserverende effekt og hæmmer dermed vækst af mikroorganismer.
- Sukker medvirker til dannelsen af farve og aroma ved opvarmning af levnedsmidler.
- Sukker sænker frysepunktet og hæver kogepunktet.

Produktudvikling

Nordic Sugar arbejder hele tiden på at forbedre produkternes kvalitet og anvendelse. Mange kunder henvender sig til os allerede på et tidligt tidspunkt for at få hjælp til at udvikle og tilpasse sukkerprodukter. Vi udvikler også blandinger, hvor sukkerprodukter kombineres med andre sødemidler og fødevaringredienser.

Anbefalet lagring

- Opbevares ved en konstant temperatur, dog ikke under 10 °C, og en luftfugtighed på 40-65 % for at undgå klumpdannelse.
- Må ikke opbevares sammen med stærktlugtende produkter.

Sukkerets funktionelle egenskaber ved forskellige anvendelser

	Sødme	Smag/aroma	Volumen	Tekstur	Holdbarhed	Fermentering	Frysepunkt	Farve	Fugtighedsbevarende
Drikkevarer	●	●		●	●			●	
Syltelage	●	●		●	●			●	
Syltetøj/marmelade	●	●	●	●	●			●	
Saucer/dressinger	●	●		●	●				
Konfekturer	●	●	●	●	●			●	
Mejeriprodukter	●	●	●	●			●		
Bageriprodukter	●	●	●	●	●	●		●	●
Lægemidler/non-food	●	●	●	●		●			

Produktfakta	Sukker, %	Vandindhold, %	Farve, IU	Middelkorndiameter, µm	Aske, %	Invertsukker, %	Uopløselig rest, mg/kg	Vægtfylde, kg/l
Sukker 550	min 99,8	maks 0,05	maks 28	500-650	max 0,02	maks 0,01	maks 15	0,85

Tabellens værdier er vejledende. Læs mere om sukker med mindre eller snæver spredning i krystalstørrelsen i produktbladet om Fraktionsukker.