



Kidesokeri

Kidesokeri 530



Tuoteominaisuudet

- Läpikuultavia, valkoisia kiteitä, joiden keskikoko on 530 μm .
- Erotettu sokerijuurikkaasta tai sokeriruo'osta.
- EU2 -laatuluokan sokeria, jota kutsutaan valkoiseksi sokeriksi tai sokeriksi sokeridirektiivin 2001/111/EY mukaisesti.
- Puhdas, makea sakkaroosin maku, johon muita sokereita ja makeuttajia verrataan.
- Monipuolinen elintarvikkeiden valmistusaine makean ominaisuuden lisäksi. Katso taulukko.

EU-luokat: Sokerit luokitellaan eurooppalaisen standardin mukaisesti luokkiin EU1, EU2, EU3 ja EU4. Luokittelun perustana ovat erilaiset laatu- ja turvallisuusvaatimukset, kuten polarisaatio, väri, vesi- ja inverttisokeripitoisuus.



Käyttö

- Käytetään useimmissa elintarviketeollisuuden sovelluksissa; laajimmin käytetty pakkaamaton sokerituote.
- Käymisprosessien lähtöaine myös ei-elintarvikesovelluksissa.

Edut eri sovelluksissa

- Sokeri parantaa elintarvikkeiden aistittavaa laatua, kuten makua, väriä, rakennetta ja ulkonäköä.
- Sokeri lisää elintarvikkeiden tilavuutta.
- Sokeri parantaa hedelmä- ja marjatuotteiden värin säilymistä ja estää C-vitamiinin hajoamista.
- Suurina pitoisuuksina sokeri toimii säilöntäaineena ja estää näin haitallisten mikrobien kasvua.
- Sokeri osallistuu värin ja aromin muodostumiseen elintarvikkeiden kuumennusprosessin aikana.
- Sokeri alentaa jäätymispistettä ja nostaa kiehumispistettä.

Tuotekehitys

Suomen Sokeri Oy on osa pohjoismaista Nordic Sugaria ja tarjoaa monipuolisen sokerituotevalikoiman käyttötarkoituksen mukaan. Käytettävissämme on tietoa sokerin ominaisuuksista eri sovelluksissa myös, kun tavoitteena on kehittää asiakkaan tarpeet täyttäviä uusia sokerituotteita tai sokeria sisältäviä puolivalmisteita.

Käsittelyohjeet

- Säilytys: tasainen lämpötila (ei alle +10 °C), suhteellinen kosteus 40–65 % paakkuuntumisen estämiseksi.
- Vältä säilyttämistä voimakkaasti tuoksuvien tuotteiden läheisyydessä.

Sokerin funktionaaliset ominaisuudet eri sovelluksissa

	Makeus	Maku/aromi	Tilavuus	Rakenne	Säilyvyys	Kohoaminen/ käyminen	Jäätymispisteen alentaminen	Väri	Kosteuden säilyttäminen
Juomat	●	●		●	●			●	
Säilykkeet	●	●		●	●			●	
Hillot/marmeladit	●	●	●	●	●			●	
Kastikkeet/salaatinkastikkeet	●	●		●	●				
Makeiset	●	●	●	●	●			●	
Maitovalmisteet	●	●	●	●			●		
Leipomotuotteet	●	●	●	●	●	●		●	●
Lääkkeet/non-food-tuotteet	●	●	●	●		●			

Tuoteseloste	Sokeria, %	Vesipitoisuus, %	Väri, IU	Keskikidekoko, µm	Tuhkaa, %	Inverttisokeria, %	Kiintoainetta, mg/kg	Tilavuuspaino, kg/l
Kidesokeri 530	min 99,9	max 0,03	max 40	530 vaihteluväli 450-600	max 0,02	max 0,02	max 10	0,85

Taulukon arvot ovat ohjearvoja. Tuotetietoa sokereista, joiden kidekoon jakauma on pieni tai kapea, on Seulottuja kidesokerijakeita koskevassa tuote-esitteessä.

