



Pūdercukurs

Pūdercukurs

Pūdercukurs KC

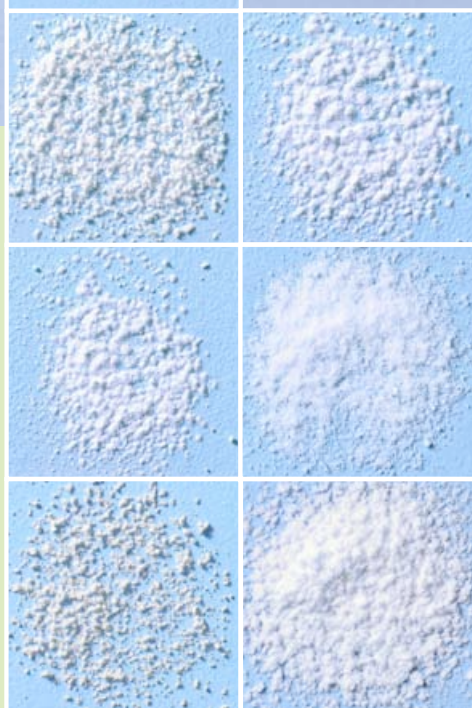
Pūdercukurs TCP

Īpaši smalks pūdercukurs TCP

Kristālisks pūdercukurs KC

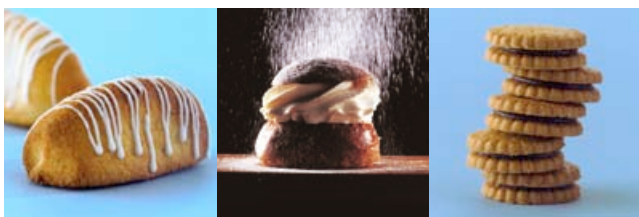
Pūdercukurs dekorēšanai

Ekoloģiskais pūdercukurs KC



Izstrādājuma īpašības

- Smalki samalts cukurs ar vai bez pievienotām pretsalīpes vielām, piemēram, kartupeļu cieti (KC) vai trikalcijs fosfātu (TCP).
- Dažāda lieluma daļiņas, lielākajai daļai produktu daļiņu lielums ir aptuveni 20 µm.
- Īpaši smalka pūdercukura TCP daļiņu lielums ir 10 µm, kas piešķir maigāku garšu, piemēram, pildījumiem un glazūrām.
- Kristāliskā pūdercukura daļiņu lielums ir 30 µm.
- Dekorēšanas pūdercukura daļiņu lielums ir 100 µm, tam ir ilgāks glabāšanas laiks aukstos vai mitros apstākļos, jo tā daļiņas ir pārklātas ar taukvielu.



Izstrādājuma lietošana

- Pūdercukuru galvenokārt izmanto cepumu, šokolādes, lakricas un karamelu konfekšu pildījumos.
- Izmanto arī glazūru pagatavošanai un kā pūderveida dekorējumu maizes izstrādājumiem.
- Izmanto zefīru, marcipāna un konditorejas izstrādājumu, piemēram, bezē cepumu, smalkmaizīšu un toršu ražošanā.
- Pūdercukuru izmanto kā kristalizāciju veicinošu vielu konditorejas izstrādājumu, piemēram, krējuma konfekšu pagatavošanā.
- Ekoloģisko pūdercukuru izmanto ekoloģiskos maizes izstrādājumos un citos ekoloģiskos produktos.
- Dekorēšanas pūdercukuru lieto galvenokārt konditorejas izstrādājumu, piemēram, bulciņu dekorēšanai.

Izstrādājuma lietošanas priekšrocības

- Dažādas pretsalīpes vielas, kas paredzētas atšķirīgiem lietošanas veidiem.
- Pūdercukurs dekorēšanai ir viegli izmantojams, un to var ļoti labi uzkaisīt. Augu tauku pārklājums pagarina tā glabāšanas laiku mitros un vēsos apstākļos.

Izstrādājuma īpašības/sastāvs	Cukurs, %	Mitrumš, %	Pretsalīpes viela, E-numurs	Pretsalīpes viela, %	Blīvums, kg/l	Alerģēni/glutēns
Pūdercukurs	99,8	0,05	–	–	0,65	Nesatur
Pūdercukurs KC	98	0,4	Kartupeļu ciete	2	0,65	Nesatur
Pūdercukurs TCP	98	0,4	TCP E 341	2	0,65	Nesatur
Īpaši smalks pūdercukurs TCP	98,5	0,15	TCP E 341	1,5	0,39	Nesatur
Kristāliskais pūdercukurs KC	98	0,4	Kartupeļu ciete	2	0,55-0,6	Nesatur
Pūdercukurs dekorēšanai	87	0,7	Kukurūzas ciete	8	0,63	Nesatur
Ekoloģiskais pūdercukurs KC	98	0,4	Kartupeļu ciete	2	0,65	Nesatur

Tabulā norādītas standarta vērtības. Plašāku informāciju par augstākā labuma cukuru, kura daļiņas mazākas par 10 µm, lasiet materiālā par izstrādājumu Pomāde. Plašāku informāciju par mitrumizturīgo cukuru lasiet materiālā par izstrādājumu Dekorēšanas cukurs.

Izstrādājumu pilnveidošana

Nordic Sugar nepārtraukti strādā pie izstrādājumu kvalitātes un izmantošanas iespēju uzlabošanas. Daudzi klienti jau pašā izstrādes procesa sākumā mums uzdod jautājumus par cukura izstrādājumu pilnveidošanu un piemērošanu. Mēs izstrādājam arī produktus pēc īpaša pasūtījuma, piemēram, cukura un citu saldinātāju, un pārtikas produktu sastāvdaļu maisījumus.

Izstrādājuma priekšrocības ražošanā

- Pūdercukurs darbojas kā starpprodukts izstrādājumu ražošanas procesā. Pretsalīpes viela pūdercukuru padara ērtāk lietojamu un vieglāk birstošu.
- Pūdercukuru dekorēšanai var lietot uz maizes izstrādājumiem, kuru virsmas temperatūra nepārsniedz 30–40 °C.
- Pūdercukuru dekorēšanai var viegli uzkaisīt, un, pateicoties pievienotajai kartupeļu cietei un augu taukiem, tas nerada putekļus.

Uzglabāšanas ieteikumi

- Uzglabāt 20–22 °C temperatūrā, kur relatīvais mitrums ir 40-65 %, lai izvairītos no produkta salīpšanas.
- Neuzglabāt kopā ar produktiem, kam piemīt stiprs aromāts.



Nordic Sugar
Member of Nordzucker Group