

Спосіб виробництва кольорової цукрової пудри включає подрібнення кристалів цукру до порошкоподібного стану, за допомогою механічного розмелювання кристалів цукру на ударно-відбивних млинах або розмелювання цукру на кавомолці, або у ступці. Кристалічний цукор попередньо зафарбовують харчовим барвником, висушують в тепломі місці та подрібнюють до порошкоподібного стану до розміру часток не більше ніж 0,1 мм.