

Informationsblatt über die Anforderungen an Zusammensetzung und Kennzeichnung von Speiseeis

	<i>Verkehrsbezeichnung/ Speiseeissorten</i>	<i>Zusammensetzung</i>	<i>Besonderheiten</i>	<i>besondere Anforderungen</i>
1.	<i>Kremeis, Cremeeis, Eierkremeis, Eiercremeis</i>	enthält mindestens 50 % Milch und auf einen Liter Milch mind. 270 g Vollei oder 90 g Eigelb	enthält kein zusätzliches Wasser	Es dürfen ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet werden.* In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
2.	<i>Rahmeis, Sahneis, Fürst Pückler Eis</i>	enthält mind. 18 % Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne		Es dürfen ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet werden.* In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
3.	<i>Milcheis</i>	enthält mindestens 70 % Milch	bei überwiegender Verwendung von fermentierten Milchsorten (z.B. Sauermilch, Joghurt, Kefir) kann anstelle von Milch in der Verkehrsbezeichnung darauf hingewiesen werden, z.B. <i>Joghurteis</i>	Es dürfen ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet werden.* In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
4.	<i>Eiskrem, Eiscreme</i>	enthält mindestens 10 % der Milch entstammendes Fett		Es dürfen ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet werden.* In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
5.	<i>Fruchteis</i>	der Anteil an Frucht beträgt mindestens 20 %	Fruchteis aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten beträgt der Anteil an Frucht mindestens 10 %	Es dürfen ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet werden.* In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
6.	<i>Fruchteiskrem, Fruchteiscreme</i>	enthält mindestens 8 % der Milch entstammendes Fett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack		Es dürfen ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß verwendet werden.* In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
7.	<i>„(Frucht)-Sorbet“</i>	der Anteil an Frucht beträgt mindestens 25 %; Milch oder Milchbestandteile werden nicht verwendet.	Bei Sorbets aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten beträgt der Anteil an Frucht mindestens 15 %	
8.	<i>Wassereis</i>	Speiseeis, das nicht die Anforderungen der Nr. 3, 5 oder 7 erfüllt, mit einem Fettgehalt von weniger als 3 % und mit einem Trockenmassegehalt von mindestens 12 %, der von süßenden und/oder weiteren geschmackgebenden Zutaten stammt.		

***Bei Verwendung von Pflanzenfett wären z. B. folgende Kennzeichnungen möglich: „Eis Schokoladengeschmack“ oder „Eis Vanillegeschmack“**

Bitte beachten Sie ferner, dass mitverwendete Farbstoffe ebenfalls an der Ware oder durch eine Fußnote ausreichend kenntlich gemacht werden müssen!