

Wissenswertes und Kennzeichnung von Speiseeis

Speiseeis ist ein Lebensmittel, das in gefrorenem Zustand verzehrt wird. Es enthält außer Wasser und Zucker vielfach Milchbestandteile, Früchte und andere geschmackgebende Zutaten, Aromastoffe und Zusatzstoffe wie z. B. Dickungsmittel, Stabilisatoren oder Farbstoffe.

Speiseeis wird in acht verschiedenen Sorten angeboten: Cremeeis, Rahmeis, Milcheis, Eiscreme, Fruchteis, Fruchtiscreme, (Frucht)-Sorbet und Wassereis.

Softeis ist keine eigentliche Eissorte, sondern beschreibt eine besondere Form der Herstellung. Es handelt sich bei Softeis um ein aufgeschäumtes Speiseeis, das unmittelbar verkauft wird, nachdem es den Gefrierapparat verlassen hat.

Nach den Leitsätzen für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse sind für die acht Speiseeissorten folgende Beurteilungsmerkmale festgeschrieben.

- **Cremeeis, Eiercremeeis**

enthält mindestens 50 % Milch und auf einen Liter Milch mindestens 270 g Vollei oder 90 g Eigelb. Es enthält kein zusätzliches Wasser.

- **Rahmeis, Sahneis, Fürst-Pückler-Eis**

enthält mindestens 18 % Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne (Rahm).

- **Milcheis**

enthält mindestens 70 % Milch.

- **Eiscreme**

enthält mindestens 10 % der Milch entstammendes Fett.

- **Fruchteis**

enthält einen Anteil an Frucht von mindestens 20 %. Bei Fruchteis aus Zitrusfrüchten, anderen sauren Früchten mit einem titrierbaren Säuregehalt im Saft von mindestens 2,5 % (berechnet als Zitronensäure), beträgt der Anteil an Frucht mindestens 10 %.

- **Fruchtiscreme**

enthält mindestens 8 % der Milch entstammendes Fett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack.

- **(Frucht)-Sorbet**

enthält einen Anteil an Frucht von mindestens 25 %.

- **Wassereis**

ist 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.

Kennzeichnung von Speiseeis

Bei loser Ware, wie sie in Eisdielen und offenen Verkaufsständen angeboten wird, ist nach Maßgabe der Lebensmittelkennzeichnungsverordnung die Eissorte und Geschmacksrichtung anzugeben. Werden Farbstoffe eingesetzt, so ist gemäß Zusatzstoff-Zulassungsverordnung die Angabe "mit Farbstoff" erforderlich. Diese Kennzeichnung muss auf einem Schild neben der Ware, deutlich sichtbar und unverwischbar, oder in einem Aushang angebracht sein. Diese Angaben sind auch auf der Speisekarte anzugeben.

Bei Fertigpackungen sind folgende Kennzeichnungselemente notwendig: Verkehrsbezeichnung, Hersteller, Mindesthaltbarkeitsdatum, Los-Nr., die Mengenangabe (in Liter oder ml) und das Zutatenverzeichnis, gegebenenfalls mit Mengenangaben und Nährwertangaben.