



BUNDESMINISTERIUM
FÜR GESUNDHEIT

Österreichisches Lebensmittelbuch

IV. Auflage

Kapitel / B 2 / Speiseeis

Veröffentlicht mit Geschäftszahl:

BMG-75210/0004-II/B/13/2014 vom 25.2.2014

INHALTSVERZEICHNIS

		Seite:
1	ALLGEMEINE RICHTLINIEN	3
1.1	Allgemein	3
1.2	Speiseeisgrundmasse	3
1.3	Speiseeisansatz (Speiseeismix)	3
1.4	Speiseeis-Halberzeugnis	3
1.5	Fruchteis	3
1.6	Speiseeis mit Bezeichnung Marzipan und Persipan	3
1.7	Soft-Ice	4
2	BESCHREIBUNG	4
2.1	Speiseeis auf Basis von Milchprodukten	4
2.2	Speiseeis spezieller Geschmacksrichtungen	4
3	BEZEICHNUNG	5
4	BEURTEILUNG	5

1 ALLGEMEINE RICHTLINIEN

1.1 Allgemein

Speiseeis (Gefrorenes) ist eine Lebensmittelzubereitung, die durch Gefrieren in einen festen oder halbfesten Zustand gebracht wurde und dazu bestimmt ist, in gefrorenem Zustand verzehrt zu werden.

Bei der Herstellung von Speiseeis sind die geltenden lebensmittelrechtlichen Bestimmungen zu beachten.

1.2 Speiseeisgrundmasse

Speiseeisgrundmasse ist ein geschmacklich weitgehend neutrales Produkt, aus dem durch Zugabe verschiedener, insbesondere geschmackgebender Zutaten der Speiseeisansatz hergestellt wird.

1.3 Speiseeisansatz (Speiseeismix)

Speiseeisansatz (Speiseeismix) ist eine flüssige Masse, aus der durch Gefrieren Speiseeis hergestellt wird.

1.4 Speiseeis-Halberzeugnis

Speiseeis-Halberzeugnis ist eine besondere, zur Herstellung von Speiseeis in Verkehr gebrachte Zubereitung.

1.5 Fruchteis

Wird Speiseeis als Fruchteis oder gleichsinnig bezeichnet (z. B. „Himbeer-Eis“ oder durch Fruchtabbildungen), so beträgt der Fruchtanteil (Fruchtsaft, -fleisch, -mark), soweit im Folgenden nichts anderes festgesetzt ist, mindestens 20 %.

Der Anteil an stark aromatisierenden geschmackgebenden Früchten, beispielsweise Passionsfrucht (Maracuja), Schwarze Ribisel (Schwarze Johannisbeere) sowie der von geschmackgebenden Pflanzen bzw. Pflanzenteilen (auch getrocknet) oder deren natürlichen Aromen, z. B. von Pfefferminz oder Zimt, ist im Speiseeis so groß, dass ihr Geschmack im Fertigprodukt deutlich erkennbar ist. Fruchtspeiseeis aus Zitrusfrüchten wird aus deren Fruchtfleisch, deren Fruchtsäften oder den entsprechenden Fruchterzeugnissen oder deren natürlichen Aromen oder Schalenölen hergestellt; ihr Anteil im Speiseeis ist so groß, dass der charakteristische Geschmack im Fertigprodukt deutlich erkennbar ist.

1.6 Speiseeis mit Bezeichnung Marzipan und Persipan

Bei Speiseeis, das nach geschmackgebenden fettreichen Samen, z. B. Haselnüssen, Mandeln, Walnüssen – gehackt oder gemahlen – in der entsprechenden Menge auch als Marzipan oder Persipan, bezeichnet ist, beträgt der Fruchtanteil mindestens 40 g auf 1 l Grundmasse.

Das gilt auch für Pistazieneis mit der Maßgabe, dass bis zu drei Viertel der Pistazien durch Kerne anderer fettreicher Samen ersetzt werden können.

1.7 Soft-Ice

Soft-Ice (Soft-Eis) ist Speiseeis, das in sogenannten Soft-Ice-Maschinen zur unmittelbaren Abgabe an die Kunden hergestellt wird. Es kann aus technologischen Gründen, wenn Speiseeis-Halberzeugnisse mit sprühgetrocknetem Fruchtpulver verwendet werden, mit einem Fruchtanteil von mindestens 15 % hergestellt werden, soweit für einzelne Sorten im Folgenden nichts anderes festgelegt ist.

2 BESCHREIBUNG

2.1 Speiseeis auf Basis von Milchprodukten

- a) Oberseiscreme (Oberscremeeis) enthält mindestens 15 % Milchfett. Oberseiscreme (Oberscremeeis) mit einem Hinweis auf die Mitverwendung von Früchten enthält mindestens 12 % Milchfett. Der in Abs. 1.5 jeweils vorgeschriebene Fruchtanteil ist zu beachten.
- b) Milch-Eiscreme oder Milch-Cremeis enthält mindestens 10 % Milchfett. Milch-Eiscreme oder Milch-Cremeis mit einem Hinweis auf die Mitverwendung von Früchten enthält mindestens 8 % Milchfett. Der in Abs. 1.5 jeweils vorgeschriebene Fruchtanteil ist zu beachten.
- c) Vollmilcheis enthält mindestens 2,1 % Milchfett, das entspricht 60 % Vollmilch (3,5 %). (Voll-)Milcheis mit einem Hinweis auf die Mitverwendung von Früchten enthält mindestens 1,75 % Milchfett, das entspricht 50 % Vollmilch (3,5 % Fett). Der in Abs. 1.5 jeweils vorgeschriebene Fruchtanteil ist zu beachten.
- d) Speiseeis auf Basis von fermentierten Milchprodukten (z. B. Joghurteis, Kefireis oder auch „Frozen Joghurt“) wird unter Mitverwendung von mindestens 60 % Milchbestandteilen, wovon mindestens 60 % fermentierte Milchprodukte sind, am Rezeptgewicht hergestellt.
- e) Speiseeis auf Basis von Topfen (Topfeneis) wird unter Mitverwendung von mindestens 60 % Milchbestandteilen, wovon mindestens ein Drittel Topfen sein muss, hergestellt.
- f) Wird in der Bezeichnung von Speiseeis auf Obers oder Milch hingewiesen, so werden keine anderen Fette als Milchfett zugesetzt, es sei denn, sie werden durch geschmackgebende Zutaten (z. B. Schokolade, Haselnüsse) oder Emulgatoren eingebracht.

2.2 Speiseeis spezieller Geschmacksrichtungen

- a) Speiseeis der Geschmacksrichtungen Kaffee oder Nougat enthält so viel Kaffee oder Nougat, dass der Geschmack dieser Zutaten im Fertigprodukt deutlich erkennbar ist.
- b) Der Anteil an Kakaobestandteilen in Speiseeis der Geschmacksrichtungen Schokolade und Kakao ist so hoch, dass der Geschmack im Fertigprodukt erkennbar ist.
- c) Speiseeis der Geschmacksrichtung Malaga enthält in Alkohol eingelegte Rosinen.

3 BEZEICHNUNG

Speiseeis wird grundsätzlich nach der Geschmacksrichtung bezeichnet.

4 BEURTEILUNG

Die Beurteilung erfolgt gemäß den allgemeinen Beurteilungsgrundsätzen des Codexkapitels A 3 „Allgemeine Beurteilungsgrundsätze“.