

## Informationsblatt über die Anforderungen an Zusammensetzung und Kennzeichnung von Speiseeis

A	B	C	D	E
1	<b>Verkehrsbezeichnung/ Speiseeissorten</b>	<b>Zusammensetzung</b>	<b>Besonderheiten</b>	<b>besondere Anforderungen</b>
2	1. Kremeis, Cremeeis, Eierkremeis, Eiercremeeis	Enthält mindestens 50 % Milch und auf einen Liter Milch mind. 270 g Vollei oder 90 g Eigelb	Enthält kein zusätzliches Wasser	Es dürfen <b>ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß</b> verwendet werden. * In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
3	2. Rahmeis, Sahneeis, Fürst Pücker Eis	Enthält mind. 18 % Milchfett aus der bei der Herstellung verwendeten Sahne		Es dürfen <b>ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß</b> verwendet werden. * In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
4	3. Milcheis	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 <b>ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß</b> verwendet werden. * In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
5	4. Eiskrem, Eiscreme	Enthält mindestens 10 % der Milch entstammendes Fett		Es dürfen <b>ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß</b> verwendet werden. * In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
6	5. Fruchteis	Der Anteil an Frucht beträgt mindestens 20 %	Fruchteis aus Zitrusfrüchten oder anderen sauren Früchten beträgt der Anteil an Frucht mindestens 10 %	Es dürfen <b>ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß</b> verwendet werden. * In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
7	6. Fruchteiskrem, Fruchtiscreme	Enthält mindestens 8 % der Milch entstammendes Fett und einen deutlich wahrnehmbaren Fruchtgeschmack		Es dürfen <b>ausschließlich der Milch entstammendes Fett und/oder Eiweiß</b> verwendet werden. * In geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß bleiben unberücksichtigt.
8	7. "(Frucht)-Sorbet"	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 %	
9	8. Wassereis	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.		
10	* Bei Verwendung von Pflanzenfett wären z. B. folgende Kennzeichnungen möglich: "Eis Schokoladengeschmack" oder "Eis Vanillegeschmack"			
11	<b>Bitte beachten Sie ferner, dass mitverwendete Farbstoffe ebenfalls an der Ware oder durch eine Fußnote ausreichend kenntlich gemacht werden müssen!</b>			