

säure, Zitronensäure, Adipinsäure, Milchsäure und deren Calciumsalz (Telosäure);

b) Speiseeispulver;

Speiseeispulver sind Mischungen aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Magermilchpulver, Eiweißpulver, Milchzucker, Stärkemehl, Tragant, Obstpektin, Gelatine oder künstlichen Verdickungsmitteln wie Celluloseaether (Tylose u. ä.) oder wie Ultra-Amylopektin, unter möglicher Verwendung von natürlichen oder künstlichen Geschmacks-, Geruchs- und Lebensmittelfarbstoffen, Weinsäure, Zitronensäure, Adipinsäure, Milchsäure und deren Calciumsalz (Telosäure), auch unter Verwendung von Ei (§ 2 Abs. 2 Buchst. a).

(2) Die Verwendung anderer Halberzeugnisse für Speiseeis ist verboten.

§ 5

(1) Speiseeis darf in folgenden Sorten hergestellt werden:

a) Vollmilcheis;

Vollmilcheis besteht aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Vollmilch (auch in Form von eingedickter Vollmilch), Ei (§ 2 Abs. 2 Buchst. a), natürlichen Geschmacks- und Geruchsstoffen, zuweilen unter Verwendung einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Obstpektin oder künstlichen Verdickungsmitteln wie Celluloseaether (Tylose u. ä.). Bei Verwendung von Eiern (§ 2 Abs. 2 Buchst. a) müssen mindestens 270 Gramm Vollei oder 100 Gramm Eidotter oder die dem Trockeneigelb entsprechende Menge auf einen Liter Vollmilch rezepturmäßig in Ansatz kommen. Bei Verwendung von eingedickter Vollmilch oder Vollmilchpulver kann eine dem Eindickungsgrad entsprechende Menge Trinkwasser zugesetzt werden. Zur Erzielung eines besonderen Geschmacks können frisches Obstfleisch oder Obsterzeugnisse (§ 2 Abs. 1) hinzugesetzt werden.

Nur Vollmilcheis mit 270 Gramm Vollei im Liter hergestellt darf als solches deklariert werden.

b) Sahneeis;

Sahneeis besteht aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Schlagsahne sowie natürlichen Geschmacks- und Geruchsstoffen, zuweilen unter Verwendung von Ei (§ 2 Abs. 2 Buchst. a) sowie einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Obstpektin oder künstlichen Verdickungsmitteln wie Celluloseaether. Sahneeis muß mindestens 60 Hundertteile Schlagsahne enthalten. Bei Verwendung von Ei oder von frischem Obstfleisch oder Obsterzeugnissen (§ 2 Abs. 1) gelten die diesbezüglichen Bestimmungen unter dem § 5 Abs. 1 Buchst. a. Nur Sahneeis mit Eiern hergestellt darf als solches deklariert werden.

c) Speiseeis — einfach;-

Speiseeis — einfach ist eine Zubereitung aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), aus Magermilch, eingedickter Magermilch, Magermilchpulver oder Eiweißpulver, (welche nicht den Gehalt an Ei (§ 2 Abs. 2 Buchst. a), Schlagsahne, Milch oder frischem

Obstfleisch oder Obsterzeugnissen (§ 2 Abs. 1) wie bei den unter § 5 Abs. 1 Buchst. a und b aufgeführten Speiseeissorten enthält, zuweilen auch unter Verwendung von Milchzucker. Die Verwendung von künstlichen Geschmacks- und Geruchsstoffen sowie von künstlichen Lebensmittelfarbstoffen unter Kennlichmachung ist gestattet. Der Anteil an Magermilch muß mindestens 70 Hundertteile betragen. Bei Verwendung von eingedickter Magermilch oder Magermilchpulver kann eine dem Eindickungsgrad entsprechende Menge Wasser zugesetzt werden. Stärkemehl, Tragant, Obstpektin, Gelatine oder künstliche Verdickungsmittel wie Celluloseaether oder wie Ultra-Amylopektin können verwendet werden,

d) Fruchteis;

Fruchteis besteht aus technisch reinem weißem Verbrauchszucker (Saccharose), Trinkwasser, -frischem Obstfruchtfleisch oder Obsterzeugnissen (§ 2 Abs. 1) und aus natürlichen Geschmacks- und Geruchsstoffen, zuweilen auch unter Verwendung von Ei (§ 2 Abs. 2 Buchst. a), einer geringen Menge Stärkemehl, Tragant, Obstpektin oder künstlichen Verdickungsmitteln wie Celluloseaether oder wie Ultra-Amylopektin, Weinsäure, Zitronensäure, Adipinsäure, Milchsäure und deren Calciumsalzen (Telosäure) oder Schalenaroma.

Zur Zubereitung sind mindestens 20 Hundertteile frisches Obstfleisch oder Obstmark oder Obstsaft oder eine hinsichtlich des Obstanteils entsprechende Menge der übrigen zugelassenen Obsterzeugnisse, bei Zitroneneis und Apfelsineneis mindestens 5 Hundertteile bei Zitronenmark oder 10 Hundertteile bei Apfelsinenmark oder Zitronensaft oder Apfelsinensaft, -

inchl. der Schalenanteile zu verwenden. "v"
(2) Die Herstellung anderer Speiseeissorten ist verboten.

§ 6

Besondere Formen von Speiseeis für alle Sorten können hergestellt und in den Verkehr gebracht werden, soweit nicht in den Durchführungsbestimmungen besondere Vorschriften erlassen werden.

§ 7

(1) Speiseeiskonserven (§ 4 Abs. 1 Buchst. a) dürfen nur in luftdicht verschlossenen Behältern (Konservendosen), Speiseeispulver (§ 4 Abs. 1 Buchst. b) darf nur in Behältnissen oder Packungen in den Verkehr gebracht werden.

(2) Auf den Packungen oder Behältnissen für Halberzeugnisse müssen in deutscher Sprache und an einer in die Augen fallenden Stelle in deutlich sichtbarer, leicht lesbarer Schrift angegeben sein:

- der Name oder die Firma und der Ort desjenigen, der die Halberzeugnisse herstellt;
- der Inhalt nach seiner Art als Speiseeiskonserven oder Speiseeispulver und nach deutschem Gewicht;
- die Speiseeissorte, zu deren Herstellung das betreffende Halberzeugnis bestimmt ist;
- die zur Erzielung der angegebenen Speiseeissorte erforderlichen Zutaten nach deutschem Maß und Gewicht.