

Calciumverbindungen, Schleim oder Mono- und der natürlichen Fettsäuren	Carrageen- Diglyceride	0,3 g
Guarmehl		0,4 g
Gelatine, Tragant oder Johannis- brotkernmehl		0,6 g
Stärkemehl, Quellstärke oder Amylopektin		1,0 g.

(4) Bei Verwendung einer Kombination von Speiseeisbindemitteln dürfen von jedem einzelnen zur Verwendung kommenden Speiseeisbindemittel nur soviel Prozent der jeweils zulässigen Höchstmenge verwendet werden, daß die Summe dieser Prozente 100 nicht übersteigt.*

(5) Speiseeisbindemittel und Speiseeisbindemittel-Kombinationen sind als solche zu kennzeichnen, desgleichen die höchstzulässige Menge für eine bestimmte Speiseeismenge.

§ 5

Halberzeugnisse im Sinne des § 2 Abs. 1 sind:

- Fertig-Speiseeiskonserven**, die durch Erhitzen in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind und aus dem für die betreffende Speiseeissorte festgelegten vollen Anteil an Rohstoffen und Speiseeisbindemitteln sowie anderen Zubereitungsmitteln bestehen und zur Speiseeisherstellung direkt geeignet sind oder lediglich einen Zusatz an Trinkwasser erfordern;
- Speiseeiskonserven**, die durch Erhitzen in luftdicht verschlossenen Behältnissen haltbar gemacht sind und aus dem für die betreffende Speiseeissorte festgelegten vollen Anteil an Rohstoffen und Speiseeisbindemitteln sowie anderen Zubereitungsmitteln bestehen und zur Speiseeisherstellung eine zusätzliche Verwendung von anderen Rohstoffen oder Zubereitungsmitteln erfordern;
- Fertig-Speiseeispulver**, die aus dem für die betreffende Speiseeissorte festgelegten vollen Anteil an Rohstoffen und Zubereitungsmitteln bestehen und zur Speiseeisherstellung lediglich einen Zusatz an Trinkwasser erfordern;
- Speiseeispulver**, die aus mindestens einem für die betreffende Speiseeissorte festgelegten vollen Anteil an Rohstoffen und dem vollen Anteil an Speiseeisbindemitteln sowie gegebenenfalls anderen Rohstoffen oder Zubereitungsmitteln bestehen und zur Speiseeisherstellung eine zusätzliche Verwendung von anderen Rohstoffen oder Zubereitungsmitteln erfordern.

* Zum Beispiel:

Gewünschte Kombination von Speiseeisbindemitteln	Jeweils zulässige Höchstmenge Speiseeisbindemittel in 100 g Speiseeis	Gewünschte prozentuale Anteile der einzelnen Speiseeisbindemittel von der jeweils zulässigen Höchstmenge	Errechnete zulässige Höchstmenge der einzelnen Speiseeisbindemittel in 100 g Speiseeis
Zelluloseäther	0,3 g	20 %	0,06 g
Gelatine	0,6 g	30 %	0,18 g
Amylopektin	1,0 g	50 %	0,50 g
		100 %	0,74 g

§ 6

Speiseeisorten

(1) Speiseeis darf in folgenden Sorten hergestellt werden:

1. Vollmilcheis

„Vollmilcheis“ besteht aus Weißzucker bzw. Raffinade, Trinkvollmilch oder der entsprechenden Menge Milcherzeugnisse, Zubereitungsmitteln gemäß § 4 Abs. 1 und gegebenenfalls Obst oder Obsterzeugnissen.

Dieses Speiseeis muß mindestens 10 % Saccharose und 70 % Trinkvollmilch oder die dem entsprechende Menge an Milcherzeugnissen enthalten;

2. Kremeis

„Kremeis“ besteht aus Weißzucker bzw. Raffinade, Trinkvollmilch oder der entsprechenden Menge Milcherzeugnisse, Zubereitungsmitteln gemäß § 4 Abs. 1 und gegebenenfalls Obst oder Obsterzeugnissen.

Dieses Speiseeis muß mindestens 10 % Saccharose, 60% Trinkvollmilch oder die dem entsprechende Menge an Milcherzeugnissen, 17 % Vollei (bzw. 4,5 % Volleipulver) oder 6 % Eidotter (bzw. 3 % Trockeneigelb) enthalten;

3. Fruchteis

„Fruchteis“ besteht aus Weißzucker bzw. Raffinade, Obst oder der entsprechenden Menge Obsterzeugnisse, Zubereitungsmitteln gemäß § 4 Abs. 1 und gegebenenfalls Milch oder Milcherzeugnissen.

Dieses Speiseeis muß mindestens 15 % Saccharose und 20 % Fruchtbestandteile, Apfelsinenfruchteis mindestens 10%, Zitronenfruchteis mindestens 5 % Fruchtbestandteile enthalten. Die zusätzliche Verwendung von chemisch nicht konservierten bzw. ungewachsenen Schalen von Citrusfrüchten ist erlaubt;

4. Speiseeis einfach

„Speiseeis einfach“ besteht aus Weißzucker bzw. Raffinade, entrahmter Frischmilch oder der entsprechenden Menge Milcherzeugnisse, Zubereitungsmitteln gemäß § 4 Abs. 1 sowie Abs. 2 Ziffern 2 und 3 und gegebenenfalls Obst oder Obsterzeugnissen.

Dieses Speiseeis muß mindestens 10 % Saccharose und 70 % entrahmte Frischmilch oder die dem entsprechende Menge an Milcherzeugnissen enthalten;

5. Eiskrem

„Eiskrem“ besteht aus Weißzucker bzw. Raffinade, Milch oder Milcherzeugnissen, Zubereitungsmitteln gemäß § 4 Abs. 1 und gegebenenfalls Obst oder Obsterzeugnissen.

Dieses Speiseeis muß mindestens 10 % Saccharose und 10% Milchfett enthalten;

6. Eiskrem mit Pflanzenfett

„Eiskrem mit Pflanzenfett“ ist ein Eiskrem, bei dem das Milchfett durch Pflanzenfett ersetzt worden ist.

Dieses Speiseeis muß mindestens 10 % Saccharose und 10% Fett enthalten;