

7. Eiskrem einfach

„Eiskrem einfach“ 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 3% Milchfett enthalten;

8. Eiskrem einfach mit Pflanzenfett

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

Dieses Speiseeis muß mindestens 10 % Saccharose und 3% Fett enthalten;

9. Halbgefrorenes (Sahne- bzw. Rahmcis)

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

Dieses Speiseeis muß mindestens 10 % Saccharose und 60 % Schlagsahne (18 % Milchfett) enthalten;

10. Halbgefrorenes mit Pflanzenfett

„Halbgefrorenes mit Pflanzenfett“ ist ein Halbgefrorenes, bei dem die Schlagsahne durch eine aus Pflanzenfett und Milch oder Milcherzeugnissen hergestellte Emulsion ersetzt worden ist.

Diese Speiseeissorte muß mindestens 10 % Saccharose und 18 % Fett enthalten.

(2) Die Speiseeissorten Eiskrem und Eiskrem einfach können als

- Soft-Eis,
- Soft-Eis mit Pflanzenfett,
- Soft-Eis einfach,
- Soft-Eis einfach mit Pflanzenfett

in den Verkehr gebracht werden, sofern die Herstellung gemäß Abs. 4 Ziff. 2 erfolgt.

(3) Die mit Pflanzenfett hergestellten Speiseeissorten können mit kakaohaltiger Fettglasur überzogen und ohne entsprechende Kennzeichnung in den Verkehr gebracht werden.

(4) Die im Abs. 1 genannten Speiseeissorten dürfen nur wie folgt hergestellt und in den Verkehr gebracht werden:

1. **Streicheis**, als Vollmilcheis, Kremeis, Fruchtis und Speiseeis einfach — gefroren im Speiseeisbereiter —;
2. **Soft-Eis**, als homogenisiertes, gereiftes, im Freezer hoch luftaufgeschlagenes gefrorenes Speiseeis;
3. **Eiskrem**, als homogenisiertes, gereiftes, im Freezer hoch luftaufgeschlagenes gefrorenes — zusätzlich in Formen oder Behältnissen tiefgefrorenes (gehärtetes) — Speiseeis;
4. **Halbgefrorenes**, als hoch luftaufgeschlagenes, in Formen oder Behältnissen tiefgefrorenes (gehärtetes) Speiseeis.

§7

Hygienische Anforderungen an Speiseeis

- (1) Speiseeis darf keine pathogenen Keime enthalten.
- (2) Die Keimzahl des Speiseeises darf 150 000 je ml nicht übersteigen.
- (3) Speiseeis darf nicht mehr als 10 Kolikeyme je ml enthalten.
- (4) Speiseeis darf nicht
 1. ganz oder teilweise aufgetaut sein;
 2. nach Herstellung in Kohlensäure-Kältemaschinen unvergast Kohlendioxid enthalten.
- (5) Streicheis — ausgenommen in Formen oder Behältnissen, z. B. als „Eisbomben“, tiefgefrorenes (gehärtetes) Streicheis — und Soft-Eis sind nicht mehr verkehrsfähig, wenn nach dem Gefrierprozeß 24 Stunden überschritten sind.
- (6) Speiseeis, das ganz oder teilweise aufgetaut ist bzw. aufgetaut war, darf nicht weiterverarbeitet oder neu gefroren werden.

§8

Hygienische Anforderungen an die Herstellung von Speiseeis

(1) Sahne, Trinkvollmilch und entrahmte Frischmilch dürfen zur Herstellung von Speiseeis nur verwandt werden, wenn diese molkereinmäßig bearbeitet sind. Diese Rohstoffe müssen bei einer Temperatur von unter 7 °C aufbewahrt und innerhalb von 12 Stunden nach der Anlieferung verarbeitet werden.

(2) Die Herstellung und Weiterverarbeitung von Speiseeisansätzen mit Ausnahme von Ansätzen für Eiskrem, Eiskrem einfach, Soft-Eis und Soft-Eis einfach — einschließlich der entsprechenden mit Pflanzenfett hergestellten — darf nur im eigenen Betrieb erfolgen.

(3) Ansätze für Eiskrem, Eiskrem einfach, Soft-Eis und Soft-Eis einfach — einschließlich der entsprechenden mit Pflanzenfett hergestellten — müssen, wenn die Weiterverarbeitung außerhalb des Herstellerbetriebes erfolgen soll, bei einer Temperatur unter 7 °C in ausschließlich dafür bestimmten Transportbehältern und -fahrzeugen transportiert und bei dieser Temperatur aufbewahrt werden.

(4) Aufgelöste Rohstoffe und Zubereitungsmittel sowie Ansätze sind umgehend der Hitzebehandlung gemäß Abs. 5 zu unterziehen. Sofern diese Hitzebehandlung innerhalb von 1 Stunde nicht möglich ist, müssen aufgelöste Rohstoffe, Zubereitungsmittel oder Ansätze auf eine Temperatur unter 7 °C abgekühlt, bei dieser Temperatur aufbewahrt und spätestens innerhalb von 4 Stunden verarbeitet werden.

(5) Die Ansätze oder sämtliche Einzelbestandteile sind so anzusetzen, daß eine einheitliche Mischung entsteht. Sie sind unter Umrühren aufzukochen bzw. 30 Minuten auf mindestens 65 °C oder 15 Minuten auf mindestens 72 °C zu erhitzen. Der Inhalt von Sterilkonserven braucht nicht erhitzt zu werden. Kontinuierlich arbeitende Geräte, die hinsichtlich der Erhitzung in der Temperatur und Zeit von vorstehenden Festlegungen aus technischen Gründen abweichen, bedürfen der Genehmigung des Ministers für Gesundheitswesen.