



Neue Leitsätze für Speiseeis

Die Leitsätze für Speiseeis aus dem Jahr 2007 sind durch eine Neufassung abgelöst worden.

In den „Leitsätzen für Speiseeis, in der Fassung vom 19.12.2016“ sind die Speiseeissorten nach den verwendeten Fettquellen geordnet. Außerdem sind allgemeine und besondere Beurteilungsmerkmale für die dort aufgeführten Speiseeissorten festgelegt.

Diese Leitsätze sind keine rechtsverbindlichen Vorschriften. Sie haben vielmehr den Charakter von Sachverständigen-Gutachten. Aber sie beschreiben die geltende Verkehrsauffassung und sind eine wichtige Entscheidungshilfe für Hersteller, Verbraucher, Lebensmittelüberwachung, Wissenschaft und Gerichte.

Die Speiseeissorten sind nunmehr wie folgt geordnet:

- A. Ausschließlich mit Milchfett hergestellte Speiseeissorten**
- B. Speiseeis mit Pflanzenfett**
- C. Speiseeis ohne zugesetztes Fett**
- D. Besondere Beurteilungsmerkmale für bestimmte Speiseeissorten**
- E. Sonstige Speiseeissorten**

Online-Ergänzung zum Buch "Technologie der Backwarenherstellung"

Autor: Claus Schünemann

ISBN: 978-3-8057-0761-9

Weitere Informationen und Bestellung unter:

<https://www.europa-lehrmittel.de/07619.html>