

Zusammensetzung von Speiseeis: Anforderungen, chemische Untersuchung, häufige Beanstandungsgründe

Dr. Siglinde Keck/Svetlana Hermann

LVI Braunschweig/Hannover/LVI Oldenburg

- Zuständigkeit für die Untersuchung (Aufteilung zw. BS/OL)
- Anforderungen an Speiseeis
 - Leitsätze
 - Codex für Speiseeis (Euroglaces)
 - Häufige Beanstandungsgründe
- Ergebnisse der Untersuchungen 2015
- Planung Projekte 2016

Leitsätze für Speiseeis und Speiseeishalberzeugnisse

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale

Begriffsbestimmungen

Speiseeis:

durch Gefrierprozess in festen oder pastenartigen Zustand gebrachte Zubereitung, die gefroren in den Verkehr gebracht wird und in diesem Zustand verzehrt wird

Eis:

entspricht der Definition von Speiseeis;
wird mit beschreibender Bezeichnung der geschmacksgebenden Zutat kombiniert
gilt nicht für Wassereis

Halberzeugnisse:

Zubereitungen, die zur Herstellung von Speiseeis bestimmt sind

I. Allgemeine Beurteilungsmerkmale Nr. 4

Bei der Herstellung der in Abschnitt II A Nr. 1 bis 6 beschriebenen Speiseeissorten werden **ausschließlich der Milch entstammendes Fett** und/oder Eiweiß verwendet. Hierbei bleiben natürlicherweise in geschmackgebenden Zutaten vorhandenes Fett und Eiweiß unberücksichtigt.

Das bedeutet:

Milcheis, Sahneis, Cremeeis etc dürfen nur Milchfett enthalten, kein Fremdfett (außer aus geschmackgebenden Zutaten wie z.B. Nüssen, Kakao)

II. Besondere Beurteilungsmerkmale

Erzeugnis	Merkmal
Kremeis, Cremeeis, Eierkremeis, Eiercremeeis	mind. 50 % Milch, mind. 270 g Vollei oder 90 g Eigelb / l Milch kein Wasser- und Fremdfettzusatz
Rahmeis, Sahneeis, Fürst Pückler Eis	mind. 18 % Milchfett aus Sahne
Milcheis	mind. 70 % Milch
Eiskrem, Eiscreme	mind. 10 % Fett aus Milch

Erzeugnis	Merkmal
Fruchteis	mind. 20 % Frucht, mind. 10% bei Früchten mit einem Fruchtsäuregehalt > 2,5%, berechnet als Zitronensäure
Fruchteiskrem, Fruchteiscreme	mind. 8% Fett aus Milch und wahrnehmbarer Fruchtgeschmack
„(Frucht)-Sorbet“	mind. 25 % Frucht, mind. 15% bei Früchten mit einem Fruchtsäuregehalt > 2,5 % Säure, berechnet als Zitronensäure, keine Milch oder Milchbestandteile
Wassereis	max. 3 % Fett, mind. 12 % Trockenmasse (von süßenden oder geschmacksgebenden Zutaten) Entspricht nicht den Anforderungen an Milch-/Fruchteis oder Sorbet

Nusseis

- Fruchtanteil ermäßigt auf mindestens 5 % für Nüsse und Nusszubereitungen
- Stellenwert: nicht rechtsverbindlich, Herstellerrichtlinie

Zusatzstoffe

Farbstoffe

- Zulassung nach VO (EG) 1333/2008 erforderlich
- ZZuIV (für Speiseeis in loser Abgabe)
Farbstoffe müssen kenntlich gemacht werden
- VO (EG) 1333/2008 Art. 24 i.V.m Anhang V:
bei E 102, E 122 und E 129 gilt eine Warnpflicht
Warnhinweis „Kann Aktivität und Aufmerksamkeit bei
Kindern beeinträchtigen“ erforderlich;
- E 104, E 110, E 124 für Speiseeis nicht
mehr zugelassen

Allergenkennzeichnung bei loser Angabe

- Nicht erforderlich, wenn Allergen in der Bezeichnung genannt: (z.B. Milchspeiseeis, Joghurteis, Walnusseis)
- ansonsten Kenntlichmachung der Allergene entsprechend der vorläufigen Lebensmittelinformationsergänzungs-Verordnung (vorLMIEV):
 - entweder mit Schild an der Ware: „enthält Milch“, „enthält Ei“, „enthält Haselnüsse“
 - oder Aushang mit Hinweis auf die Art und Weise der Allergenkennzeichnung (Beispiele als Foto)
 - oder mündlich (schriftliche Aufzeichnung muss (auf Anfrage) vorliegen)
- Vorherrschende Allergene: Milch, Ei, Schalenfrüchte (Walnüsse, Haselnüsse, Pistazie, Erdnüsse, Mandeln)

Erzeugnis	Beanstandungs- grund	Nachweis durch
Milcheis	Enthält Fremdfett; Milchfettanteil zu gering (Soll: 2,45 %)	Milchfettbestimmung, Fettsäureverteilung
Fruchteis	Enthält weniger Frucht als erforderlich, z.B. Zitroneneis	Mineralstoffe (K, Mg), Fruchtsäuren (Äpfelsäure, Citronensäure)
Straciatella eis	Enthält kakaohaltige Fettglasur statt Schokolade	Fettsäureverteilung
Vanilleeis	Enthält kein natürliches Vanillearoma	HPLC der Vanillearoma- stoffe, Isotopenmassen- spektrometrie der Ausgangsstoffe

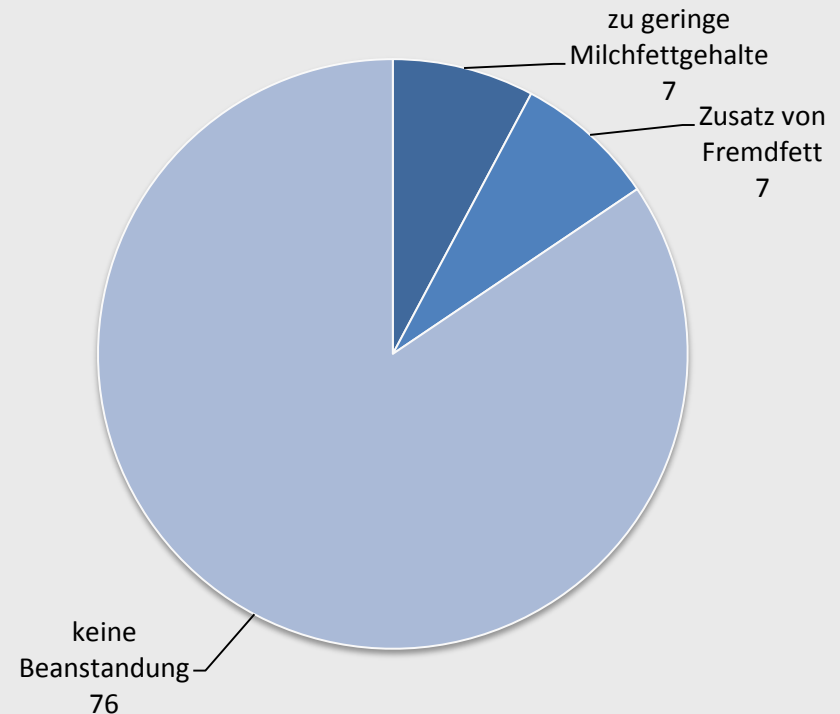
Erzeugnis	Beanstandungs- grund	Nachweis durch
Eis mit Alkohol (Malaga, Eierlikör etc.)	Enthält keinen oder zu wenig Alkohol	Alkohol enzymatisch
Walnusseis	Enthält überwiegend Haselnuss	Fettsäureverteilung, immunologisch
Gefärbtes Eis	Farbstoffe nicht kenntlich gemacht, Warnhinweis nach Art. 24 VO (EU) 1333/2008 fehlt	Farbstoffbestimmung (DC, HPLC)

Ergebnisse der Speiseeisuntersuchungen 2015

- Schwerpunkte:
 - Milcheis
 - gefärbtes Eis
 - Nusseis
 - Zitroneneis
 - Vanilleeis

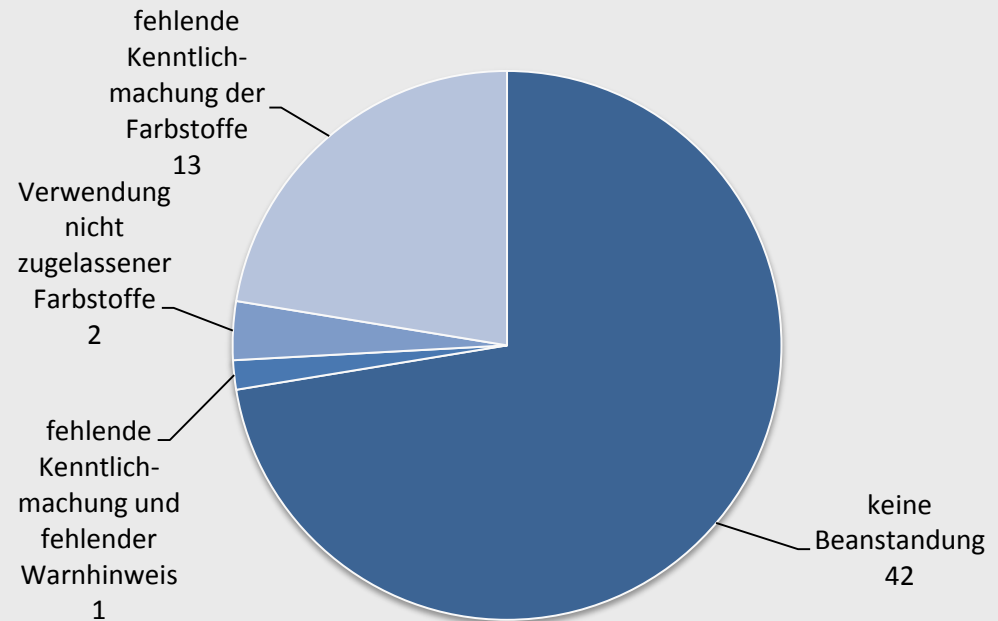
Milcheis

- In 90 Proben wurde der Milchfettgehalt überprüft
- Milcheis enthält min. 70 % Milch (min. 2,45 % Milchfett) und kein Fremdfett
- 7 Proben (8 %) wurden als irreführend aufgrund der zu geringen Milchfettgehalte und Zusatz von Fremdfett beurteilt
- 7 Proben (8 %) wurden als irreführend aufgrund von Fremdfettzusatz beurteilt



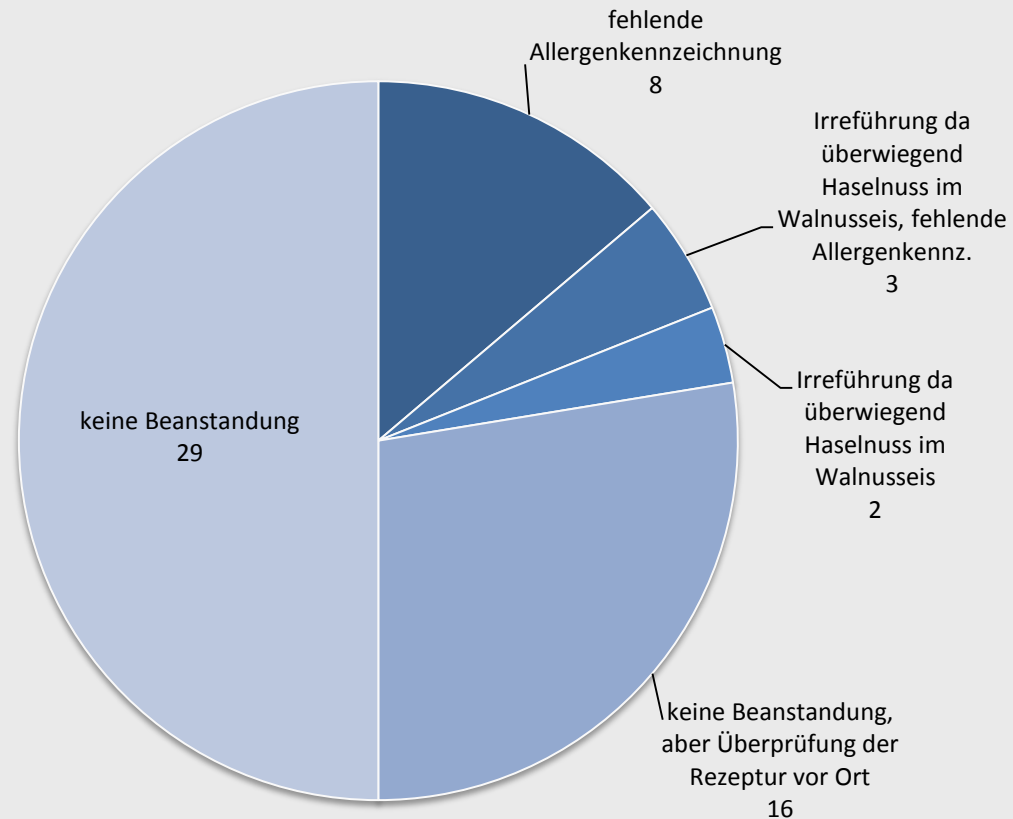
Gefärbtes Eis

- 58 Proben wurden auf Farbstoffe untersucht
- 13 Proben (22 %) wurden aufgrund der fehlenden Kenntlichmachung der Farbstoffe beanstandet
- bei einer Probe (1,7 %) fehlten Kenntlichmachung und Warnhinweis
- in 2 Proben (3,4 %) wurden nicht zugelassene Farbstoffe nachgewiesen



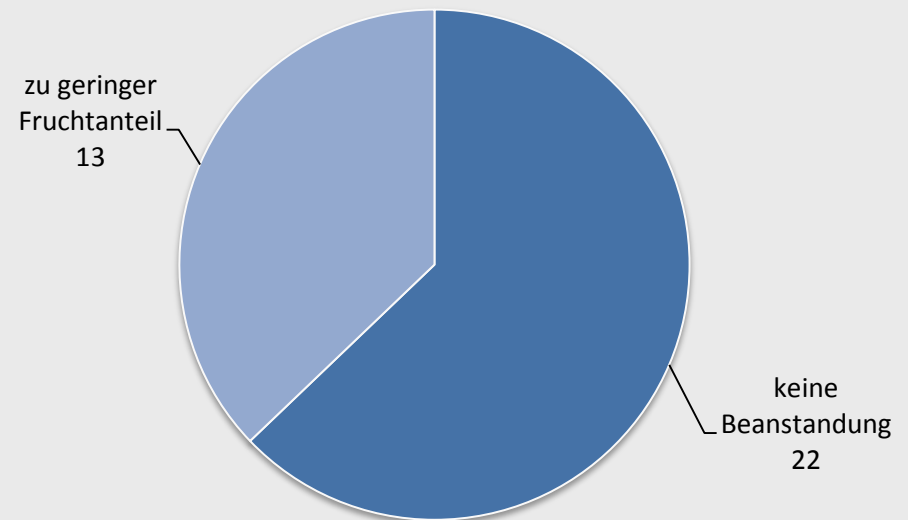
Nusseis

- 58 Proben (9 %) wurden auf den Nussanteil untersucht
- 5 Walnusseise wurden beanstandet, da der Haselnussanteil dominierte
- Bei 11 Proben (19 %) fehlte die Allergenkennzeichnung
- Bei 16 Proben (28 %) wurden Fremdnussanteile nachgewiesen. Es wurde angeregt, vor Ort zu prüfen, ob diese aus Zutaten oder Verunreinigungen stammen



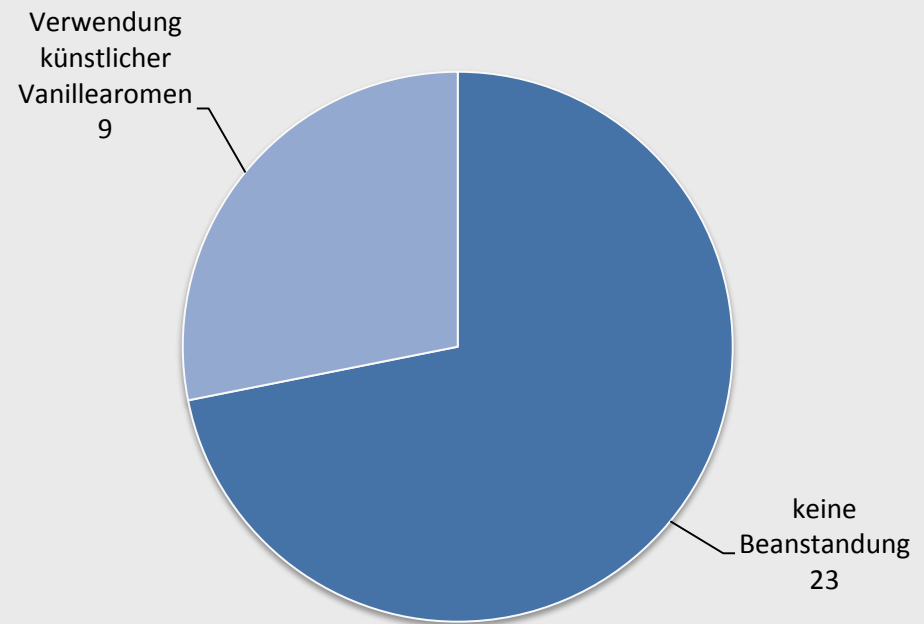
Zitroneneis

- In 35 Proben Zitroneneis wurde der Fruchtanteil überprüft
- Zitroneneis enthält min. 10 % Fruchtanteil
- Parameter: Mineralstoffe (K, Mg) und Fruchtsäuren (Äpfelsäure, Citronensäure)
- 13 Proben (37%) wurden aufgrund eines zu geringen Fruchtanteils beanstandet



Vanilleeis

- In 32 Proben Vanilleeis wurde die Verwendung natürlicher Vanillearomen überprüft
- In 9 Proben (28 %) wurde die Verwendung künstlicher Vanillearomen nachgewiesen



Ausblick auf Projekte 2016 (LVI BS/H und LVI OI)

- Blaues Eis
- Vanilleeis und Ausgangsstoffe
- Pistazieneis und Ausgangsstoffe
- Malagaeis
- Fruchteis
- Stracciatellaeis
- Eis mit Kaffee
- Desinfektionsmittelrückstände im Speiseeis
- Nusseis in Fertigpackungen

Vielen Dank für Ihre Aufmerksamkeit

