

Jégkrémek alapanyag és ízesítés szerint



Alapanyagok szerinti csoportosítás

Tejjégkrém: tej (teljes vagy fölözött) és/vagy tejalapú alapanyagok (sűrített tej, tejpör), tejszír (vaj, vízmentes vajzsír, tejszín), egyéb tej eredetű termékek (a jégkrém tej eredetű zsírmentes szárazanyag-tartalmának legfeljebb 30%-a származhat belőlük), cukor és/vagy víz, valamint aromák, adalék- és zamatósítóanyagok felhasználásával készült termék. A víz kizárólag a vízelvonással készült anyagok víztartalmának visszaállításához használható.

Tejes jégkrém: tej (teljes vagy fölözött) és/vagy tejalapú alapanyagok (sűrített tej, tejpör), tejszír (vaj, vízmentes vajzsír, tejszín) és/vagy növényi zsír, egyéb tej eredetű termékek, cukor és/vagy víz, valamint aromák, adalék- és zamatósítóanyagok, esetenként keményítő felhasználásával készült termék.

Gyümölcsjégkrém: legalább 5% (m/m)(1) gyümölcs(ök) és/vagy gyümölcskészítmény(ek) vagy legalább 2% (m/m)(1) citrusfélék (készítmények), víz, cukor, keményítő, valamint aromák, adalékanyagok, esetleg tej és tejalapú anyagok felhasználásával készült termék.

Tejes gyümölcsjégkrém: legalább 5% (m/m)(1) gyümölcs(ök) és/vagy gyümölcskészítmény(ek) vagy legalább 2% (m/m)(1) citrusfélék (-készítmények), víz, cukor, keményítő, valamint aromák, adalékanyagok és tej, tejpör és/vagy egyéb tej eredetű termékek, tejszír és/vagy növényi zsír felhasználásával készült termék.

Vizes jégkrém: víz, cukor, valamint aromák, adalék- és zamatósítóanyagok felhasználásával készült termék.

Fermentált tejterméket tartalmazó jégkrém: legalább 10% (m/m) fermentációval nyert alapanyagot (pl. joghurt, túró stb.) is tartalmazó, a tejjégkrém, a



tejes jégkrém, a gyümölcsjégkrém, a tejes gyümölcsjégkrém típusának valamelyikébe tartozó jégkrém.

Alkoholtartalmú jégkrém: legalább 0,1% (m/m) alkoholt tartalmazó, a tejjégkrém, a tejes jégkrém, a gyümölcsjégkrém, a tejes gyümölcsjégkrém, a vizes jégkrém típusának valamelyikébe tartozó, alkoholos italokat és/vagy alkoholos italkészítményeket is tartalmazó jégkrém.

Tojást tartalmazó jégkrém: olyan tej- vagy tejes jégkrém, amely legalább 1% (m/m) (2) tojástermék felhasználásával készült.

Csoportosítás az ízesítés módja szerint

Zamatósítóanyagokat tartalmazó jégkrém: olyan jégkrémek, amelyek az íz-karaktert jellemzően meghatározó élelmiszereket is (pl. csokoládét, kakaót, kávét, csonthéjas gyümölcskészítményeket) tartalmaznak, legalább olyan mennyiségben, hogy ezen anyagok íze a jégkrémben jól érezhető legyen.

Ízesített jégkrém: olyan jégkrém, amelyet kizárólag aroma hozzáadásával ízesítenek.

