

Was ist bei Speiseeis zu beachten?

- Einmal geschmolzenes resp. an- oder aufgetautes Eis darf aus hygienischen Gründen nicht wieder gefroren werden.
- Die bei der Herstellung, der Aufbewahrung und dem Verkauf von Speiseeis benutzten Gefässe und Geräte dürfen keine gesundheitsschädlichen Metalle enthalten (Blei, Kupfer, Zink). Am besten eignen sich kältebeständige Kunststoffmaterialien.
- Bei Eigenherstellung von Speiseeis sollte das Eis in Thermobehältern, besser in automatisch gekühlten Konservatoren, verschlossen bis zum Verkauf aufbewahrt werden (bei Temperaturen zwischen minus 6°C und minus 8°C).
- Bei minus 20°C ist Speiseeis in verschlossenen Packungen sechs Monate haltbar.



Benutzen Sie Temperaturlogger, um während der ganzen Lagerdauer eines Produktes zu vorgegebenen Zeitpunkten die Temperatur zu messen und speichern. Solche Geräte können von entsprechenden Spezialisten gemietet werden. Die Ergebnisse sind zu protokollieren.



