

Pro jednoznačnou identifikaci povahy potraviny musí být na obalu označen **zákonný název**. Tím se rozumí název, který je definovaný právním předpisem. **Mražený krém balený** lze označit rovněž jako **zmrzlina**.

Informace o složení se uvozuje slovem „Složení“, za kterým následují složky seřazené sestupně podle hmotnosti stanovené v okamžiku jejich použití při výrobě potraviny.

Alergenní složky jsou ve složení zvýrazněny, aby byly jasně odlišeny od ostatních složek.

Na etiketě se musí uvádět **výživové údaje**. Od této povinnosti je osvobozeno např. čerstvé maso, ovoce, zelenina, nebalené potraviny, pokrmy, výrobky od malých výrobců apod.

Jméno nebo obchodní název a adresa provozovatele potravinářského podniku.

Dobrovolně zde může být uvedena i informace, zda se jedná o výrobce, prodejce, distributora apod.

Pokud je na obalu slovně, obrazově nebo graficky znázorněna některá složka potraviny (např. kakao), pak se uvede ve složení její % zastoupení v potravine. Pokud je zdůrazněná složka součástí jiné složky, uvede se také její % obsah v rámci této složky, aby bylo možné zjistit skutečné množství složky v potravine.

Mražený krém čokoládový musí obsahovat nejméně **3,0 % hmotnostní kakaa**. Pokud je na obalu výrobku vyobrazena čokoláda v jakékoliv formě (kousky, hoblinky apod.), musí zmrzlina obsahovat buď čokoládu, nebo čokoládu v prášku.

Mražený krém ovocný musí obsahovat alespoň **10 % hmotnostních ovocné složky**, u **sorbetu** musí být obsah **ovocné složky** alespoň **15 % hmotnostních**.

Podmínky skladování se uvádějí v případě, že tak přímo stanoví právní předpis nebo to vyžaduje charakter potraviny. V případě mražených krémů je teplota skladování stanovena legislativně na **-18 °C a nižší**.

Údaj o množství se u mražených krémů uvádí v gramech nebo kilogramech, případně navíc i v mililitrech a litrech.

Zmrzlina se označí **datem minimální trvanlivosti**. Po uplynutí doby minimální trvanlivosti je možné potravinu prodávat za předpokladu, že je bezpečná, prodávána odděleně a doprovázena informací, že potravina je po uplynutí data minimální trvanlivosti. **Potraviny je i po uplynutí doby minimální trvanlivosti možné konzumovat.**

U potravin s trvanlivostí delší než tři měsíce, avšak nejvýše v délce 18 měsíců postačí uvedení měsíce a roku, u potravin s trvanlivostí delší než 18 měsíců postačí uvedení roku.

Kód šarže je na potravine povinný, pokud není datum minimální trvanlivosti nebo datum použitelnosti uvedeno jako nekódované označení dne a měsíce v uvedeném pořadí.



Čokoládová zmrzlina

Mražený krém s rostlinným tukem, čokoládový

Složení: voda, cukr, kokosový olej, sušené **syrovátka**, dextróza, 3% kakao, sušené odstředěné **mléko**, emulgátor: mono- a diglyceridy mastných kyselin; stabilizátory: guma guar, karubin.

Výživové údaje na 100 g	
Energie	744 kJ/183 kcal
Tuky	9,6 g
- z toho nasycené	8,6 g
maselné kyseliny	8,6 g
Sacharidy	22,9 g
- z toho cukry	21,1 g
Bílkoviny	2,0 g
Sůl	0,14 g

Skladujte při teplotě **-18 °C** nebo nižší. Po rozmražení znovu nezmrazujte.

Minimální trvanlivost do: viz víčko
Hmotnost: **350 g**

Paulinina cukrárna, s.r.o.
Strečanova 1359/1, 170 00 Praha

» **Mražené krémy se podle obsahu surovin dělí na:** smetanový, mléčný, s rostlinným tukem, vodový, ovocný a sorbet.

» **Mražený krém smetanový a mléčný mražený krém** je vyrobený zmrazením našlehané směsi připravené z mléčných surovin, zejména smetany, mléčného tuku, másla, mléka a sušeného mléka, cukrů nebo sladidel, s přidavkem dalších složek a ochucujících přísad, vyjma rostlinného tuku. Mražený krém smetanový musí obsahovat nejméně 8 % hm. mléčného tuku, naproti tomu mléčný nejméně 2,5 % hm. mléčného tuku a minimálně 6 % hm. tuku prosté mléčné sušiny.

» **Mražený krém s rostlinným tukem** je vyrobený zmrazením našlehané směsi připravené z mléka nebo jiných mléčných surovin, vody, rostlinných tuků (nejméně 5 % hm.), cukrů nebo sladidel, s přidavkem dalších složek a ochucujících přísad.

» **Mražený krém vodový** je vyrobený zmrazením směsi připravené z vody a cukrů nebo sladidel s přidavkem dalších složek a ochucujících přísad. Musí obsahovat nejméně 12 % hm. celkové sušiny. Mražený krém ovocný musí obsahovat nejméně 12 % hm. celkové sušiny, nejméně 15 % hm. ovocné složky nebo minimálně 5 % hm. suchých skořápkových plodů.

» **Sorbet** je mražený výrobek získaný zmrazením směsi vyrobené z vody a cukrů s přidavkem ovoce, popřípadě i vína včetně aromatizovaného vína anebo alkoholu a s přidavkem dalších složek a ochucujících přísad. Sorbet musí obsahovat nejméně 12 % hm. celkové sušiny, 25 % hm. ovocné složky nebo minimálně 7 % hm. suchých skořápkových plodů.

» **Zmrzlinová směs** je polovýrobek nebo polotovar v kapalném, zahuštěném nebo práškovém stavu, určený pro výrobu zmrzliny.

» **Sušená zmrzlinová směs** je práškový polovýrobek nebo práškový polotovar, který obsahuje maximálně 4 % vody.

» Na etiketě můžete nalézt další údaje, jako např. označení typu obalu, materiálu a způsobu jeho recyklace, dále také čárový kód, který je pouze dobrovolným údajem.

Text letáku je informativního charakteru a není právně závazný.