



Βιοτεχνικό Επιμελητήριο Πειραιά
Καραϊσκού 111, 185 32 Πειραιάς
Τηλ: 210-4110443, 210-4174765
Fax: 210-4179495, 210-4174152

Δημοσιεύτηκε στις **12-07-2013** στην κατηγορία **Κλαδικά Θέματα**

ΣΕ ΠΟΙΑ ΠΑΓΩΤΑ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ ΥΛΩΝ

ΣΕ ΠΟΙΑ ΠΑΓΩΤΑ ΑΠΑΓΟΡΕΥΕΤΑΙ Η ΧΡΗΣΗ ΦΥΤΙΚΩΝ ΛΙΠΑΡΩΝ ΥΛΩΝ

Από τη Δ/ση Αγροτικής Οικονομίας & Κτηνιατρικής ενημερώνουν ότι μετά τη διενέργεια διερευνητικών δειγματοληψιών που πραγματοποίησε η υπηρεσία, σε «χύμα» παγωτά από διάφορα ζαχαροπλαστεία - εργαστήρια ζαχαροπλαστικής διαπιστώθηκε η ύπαρξη **«φυτικών λιπαρών υλών»** .

Σύμφωνα με το άρθρο 137 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών όπως τροποποιήθηκε το Μάιο του 2012 στο Σημείο 1 επιτρέπεται **πλέον η χρήση των «φυτικών λιπαρών υλών » στα παγωτά**

με εξαίρεση μόνο τρεις ειδικές κατηγορίες :

- **Παγωτό Γάλακτος**
- **Παγωτό Κρέμας**
- **Παγωτό Καϊμάκι**

στα οποία **απαγορεύεται η χρήση των «φυτικών λιπαρών υλών»**.

Ειδικότερα για το:

Παγωτό Γάλακτος πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 2,5% λιπαρά γάλακτος και τουλάχιστον 6% στερεό υπόλειμμα γάλακτος άνευ λίπους

Παγωτό Κρέμας πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 5% λιπαρά γάλακτος

Παγωτό Καϊμάκι πρέπει να περιέχει τουλάχιστον 8% λιπαρά γάλακτος, στερεό υπόλειμμα γάλακτος άνευ λίπους τουλάχιστον 7% και ολικά στερεά τουλάχιστον 34%

σύμφωνα με το άρθρο 137 Παράρτημα Ι Σημείο 2.1, 2.2 και 2.3 του Κώδικα Τροφίμων και Ποτών.

Κατόπιν των ανωτέρω εφιστάται η προσοχή ζαχαροπλαστών-βιοτεχνών ζαχαροπλαστικής στον έλεγχο των προμιγμάτων που χρησιμοποιούν, ώστε να συμμορφωθούν άμεσα και πλήρως στην ισχύουσα νομοθεσία.

Πηγή : <http://bep.gr/se-poia-pagota-apagorevetai-i-xrisi-fytikon-liparon-ylon.html>