

## **STANDARD 2.5.6**

### **LODY**

---

#### **Cel**

Standard podaje definicje pojęcia „lody” i określa ich szczegółowy skład produktowy. Wymagania dotyczące procesu wytwarzania lodów zawarte są w Standardzie 4.2.4.

#### **Nota redakcyjna:**

Dla potrzeb Nowej Zelandii, wymogi dotyczące mleka i produktów mlecznych regulowane są przez *Animal Products Act 1999* oraz *Food Act 1981* a także w nowozelandzkim *Food (Milk and Milk Products Processing) Standard 2007*.

#### **Spis treści**

1. Interpretacja
2. Skład

#### **Postanowienia**

##### **1. Interpretacja**

Dla potrzeb niniejszego Kodeksu, przyjmuje się następującą definicję:

**lody** to słodzony, spulchniony i mrożony produkt, uzyskany z produktów mlecznych i/lub śmietany oraz innych składników.

##### **2. Skład lodów**

(1) Lody muszą zawierać nie mniej niż:

- a) 100g tłuszczu mlecznego na kilogram masy, oraz
- b) 168g suchej masy na litr objętości.

#### **Nota redakcyjna:**

Standard 1.2.4 – Etykietowanie składników żywności– określa zasady opisywania zawartości tłuszczów zwierzęcych lub olejów w lodach.