

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Heißgetränkereiter (für den gewerblichen und häuslichen Gebrauch)
Kategorie	Getränkereiter
Beispielbilder	
Definition	Gerät zur Zubereitung von Heißgetränken (Kaffe Zubereitungen, Kakao, Tee, Milchschaum)
Typische Materialien	Boiler / Durchlauferhitzer / Auslauf: Metall Kapsel-/Padhalter: Metall oder Kunststoff Mahlwerk: Stahl / Keramik Schläuche: Kunststoff, Silikon, Elastomere (z.B. TPE)
Mögliche Gerüche	Kunststoff, Kreide, muffig, metallisch, Pappe, Gummi, sauer, bitter
Probenvorbereitung	Das Gerät ist gemäß Bedienungsanleitung erstmalig in Betrieb zu nehmen.
Vorprüfungen / Screening	Prüfung auf Geruchsabgabe des Gerätes
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfung mit Wasser in Anlehnung an DIN EN 16889:2016-10¹ <ul style="list-style-type: none"> o Verwendung eines sensorisch neutralen Trinkwassers zur Befüllung des Wasserbehälters² o Gerät wird 24h in betriebsbereitem Zustand gehalten (nach 4.4.2.3.6 in DIN EN 16889:2016-10), bei Geräten mit Abschaltautomatik bleibt es bis zum Ablauf der 24 Stunden stehen (Stagnation). Danach wird das Gerät wieder angestellt und die für die Prüfung erforderliche Wassermenge entnommen³ <ul style="list-style-type: none"> + Jede Produktart (sowie aus jedem Auslauf des Gerätes falls mehrere vorliegen) wird einzeln beprobt⁴ + Bei Vorliegen eines Dampfbereiters wird 45s lang Dampf je 100 mL Trinkwasser eingeleitet (alternativ: bis zum Erreichen einer Temperatur von 80°C) o Die zu verkostenden Wässer werden in einem sensorisch neutralen Gefäß auf Raumtemperatur abgekühlt und anschließend verkostet, wobei auch auf visuelle Beeinträchtigungen des Wassers zu achten ist o Alle gewonnenen Prüfwässer müssen den sensorischen Anforderungen entsprechen

¹ DIN EN 16889 (2016) Lebensmittelhygiene – Herstellung und Abgabe von Heißgetränken – Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung

² Das in DIN EN 16889 (2016) angegebene Prüfwasser ist zur Messung der Metallmigration spezifiziert und sollte – wenn überhaupt - nur verwendet werden, wenn es sensorisch neutral ist

³ Auf die in der Norm geforderten und optionalen weiteren Probenahmen (Probenschema in 4.4.2.3.10: nach Erstinbetriebnahme, vor automatischer Abschaltung, vor einem Spülschritt und nach Entkalkung) wird verzichtet

⁴ Ausnahme: Produktarten mit nachweislich gleichem Kontaktbereich zu Maschinenmaterialien (identischer Weg in der Maschine)