

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Trinkhalme aus Naturstoffen, Glas, Metall, Kunststoff
Familie	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von flüssigen Lebensmitteln – kalt / heiß
Kategorie	Einmal- oder Mehrfachverwendung
Beispielbilder	
Definition	Trinkhalme, die seitens des Herstellers für den einmaligen oder mehrmaligen Kontakt mit Heiß- oder Kaltgetränken vorgesehen sind und durch die das Lebensmittel direkt verzehrt wird
Typische Materialien	Kunststoffe, Silikon, Papier/Pappe (bedruckt, unbedruckt), Bambus, Glas, Metall, Weizen und andere
Mögliche Gerüche	muffig, nach Druckfarbe, metallisch, verbrannt, pappig
Probenvorbereitung	Bei Mehrwegartikeln sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich gereinigt werden
Vorprüfungen / Screening	Prüfung auf Geruchsabgabe nach DIN 10955
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – mit Prüflebensmitteln <ul style="list-style-type: none"> + Kaltkontakt 6 h bei (23 ± 2) °C, 1 Trinkhalm/200 mL Wasser, vollständig eintauchen + Heißkontakt (prinzipiell vorhersehbar für Trinkhalme) Trinkhalm in Wasser (siedend heiß) eintauchen, 2 h bei (23 ± 2) °C stehen lassen <p>Wasser nach der Inkubation umfüllen und bei (23 ± 2) °C abriechen und verkosten, auch auf Verfärbungen des Wasser ist zu achten</p> <ul style="list-style-type: none"> – mit Originallebensmittel (Einweg-Trinkhalm wird zusammen mit einem Lebensmittel in Verkehr gebracht) <ul style="list-style-type: none"> + Prüfung mit dem Originallebensmittel unter den vorhersehbaren Kontaktbedingungen
	<ul style="list-style-type: none"> – im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben