

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Kühlschrank
Familie	Lebensmittelaufbewahrung im Kalten
Beispielbilder	
Definition	Elektro-Großgerät; dient der Aufbewahrung von Lebensmitteln bei -20 bis 8°C
Typische Materialien	Kunststoff, Glas, Metall, Elastomer
Mögliche Gerüche	Lösungsmittel
Probenvorbereitung	Der Kühlschrank sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden.
Vorprüfungen	Prüfung auf Geruchsabgabe
Sensorische Prüfbedingungen	<p><u>Prüfung zum Teil in Anlehnung an DIN EN 62552¹</u> <u>Kühlschrank im indirekten Kontakt:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Kühlschrank nach den Anforderungen der DIN EN 63552 vorbereiten: <ul style="list-style-type: none"> - Inbetriebnahme 48h vor Prüfung - Temperatureinstellungen: 5°C Kühlfach, 0°C Kaltlagerfach - alle Unterteilungen des Kühlschranks (Kühlraum, 0°C Kaltlagerfach etc.) sind separat zu prüfen (bis auf Gefrierfach) ○ Prüfbedingungen: <ul style="list-style-type: none"> <u>Prüflebensmittel Wasser:</u> <ul style="list-style-type: none"> - 100 mL Wasser in einer offenen Petrischale (mind. d=100mm) <u>Prüflebensmittel Butter</u> <ul style="list-style-type: none"> - Butter in ca. 5mm dicken Scheiben offen in einer Petrischale - 48h bei der vorgesehenen Temperatur im geschlossenen Kühlschrank lagern - Prüflebensmittel aus dem Kühlschrank nehmen und verschließen, geschlossen auf Raumtemperatur erwärmen lassen - als Referenzproben parallel die jeweiligen Prüflebensmittel (Wasser, Butter) in einem verschlossenen Glasgefäß im Kühlschrank lagern
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und -temperatur anzugeben

¹): DIN EN 62552 (VDE 0705-2552) (2013) Haushaltskühlgeräte - Eigenschaften und Prüfverfahren