

## Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Servietten
<b>Familie</b>	Bedarfsgegenstände zum Verzehr von Lebensmitteln
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Kurzzeitiger Lebensmittelkontakt
<b>Typische Materialien</b>	hauptsächlich Tissue (Papier), teilweise Vliesstoff
<b>Mögliche Gerüche</b>	Muffig, schimmelig
<b>Probenvorbereitung</b>	Keine (Einmalartikel)
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfung auf Geruchsabgabe in Anlehnung an EN 1230-1                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prüfbedingungen:                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Serviette (jedoch mind. 6 dm<sup>2</sup>)<sup>2</sup> im 500 mL Gefäß</li> <li>- 20 bis 24h bei Raumtemperatur im Dunkeln</li> <li>- ggf. Zugabe von 1 mL Wasser auf die Serviette (Erhöhung der Feuchte)</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p><i>Ist die Vorprüfung unauffällig, kann auf eine Prüfung des Geschmacksübergangs auf Lebensmittel verzichtet werden.</i></p>
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfung in indirektem Kontakt                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ mit Wasser als Simulanzlebensmittel                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Serviette (jedoch mind. 6 dm<sup>2</sup>)<sup>2</sup> im 1000 mL Gefäß</li> <li>- 4h<sup>1</sup> bei Raumtemperatur im Dunkeln</li> <li>- Prüflebensmittel: Leitungswasser (100 ml)</li> </ul> </li> <li>○ mit Schokolade als Simulanzlebensmittel                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfung nach DIN EN 1230-2 („Robinson Test“)</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>– Prüfung in direktem Kontakt mit trockenen Lebensmitteln                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Butterkeks                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Serviette (jedoch mind. 6 dm<sup>2</sup>)<sup>2</sup> mit ca. 20g (2-3 Stück) Butterkeks (stückig oder gerieben) auf der bedruckten Seite belegen und einschlagen, mit Aluminiumfolie umwickeln und 24h bei 20°C (RT) inkubieren</li> </ul> </li> <li>○ Schokolade                                     <ul style="list-style-type: none"> <li>- 1 Serviette (jedoch mind. 6 dm<sup>2</sup>)<sup>2</sup> mit ca. 20 g Schokolade (stückig oder gerieben) auf der bedruckten Seite belegen und einschlagen, mit Aluminiumfolie umwickeln und 24h bei 20°C (RT) inkubieren</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>
<b>Sonstiges</b>	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge der Prüfprobe (Serviette), Volumen des Gefäßes, Menge des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und -temperatur, ggf. Feuchte) anzugeben

<sup>1</sup> entspricht der Kontaktzeit für die Prüfung von Servietten nach Draft EN 648 (Übergang von optischen Aufhellern) und Draft EN 646 (Übergang von Farbstoffen)

<sup>2</sup> gemeint ist die Fläche einer Serviette im aufgefalteten Zustand (z.B. eine Serviette, gefaltet 15cm x 15cm hätte eine Fläche von 30cm x 30cm= 9 dm<sup>2</sup>)