

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Tortenunterleger (aus Papier bzw. Pappe, nicht laminiert)
Familie	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln. Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln (trocken, wässrig, sauer, alkoholisch, fettig)
Beispielbilder	
Definition	Teller/Unterleger für den einmaligen Gebrauch, nur Kaltkontakt (bis Raumtemperatur)
Typische Materialien	Karton, Papier
Mögliche Gerüche	Karton, Papier, muffig
Probenvorbereitung	Keine, Einwegmaterial
Vorprüfungen / Screening	Prüfung auf Geruchsabgabe nach DIN EN 1230-1 (Kommentar: Zugabe von 1mL Wasser erhöht die Feuchte und desorbiert die Geruchsstoffe vom Papier → Geruchsintensivierung)
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – Prüfung im indirekten Kontakt mit Schokolade als Simulanzlebensmittel <ul style="list-style-type: none"> ○ Prüfung nach DIN EN 1230-2 („Robinson Test“), 1L Glas, 6 sdm Probe, 75% rF, 20g geriebene Schokolade (300sdm/kg) – Prüfung im direkten Kontakt mit feuchten Lebensmitteln <ul style="list-style-type: none"> ○ Salatgurke Unterleger mit Salatgurke, ungeschält, 5 mm Scheiben belegen, mit Aluminiumfolie umwickeln und 4h bei 20 °C (RT) inkubieren ○ Sahne (fettender Kontakt) (alternativ zur Gurke) Unterleger mit geschlagener Sahne ca. 1 cm ausstreichen, abdecken, 4h RT inkubieren <p>Sensorische Prüfung der Lebensmittel (Geruch und Geschmack)</p>
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben