

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Trinkgefäße, Partybecher
<b>Familie</b>	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln – kalt / heiß
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Trinkgefäß/Behälter, die seitens des Herstellers für den einmaligen oder mehrfachen Kontakt mit Heiß- oder Kaltgetränken vorgesehen sind und aus denen das Lebensmittel direkt verzehrt wird
<b>Typische Materialien</b>	Polystyrol; Polypropylen; Polymilchsäure; Karton, wasserabweisend ausgerüstet; bedruckt, unbedruckt
<b>Mögliche Gerüche</b>	Nach Styrol, oxidiertes Polyolefin, nach Druckfarbe, nach Pappe
<b>Probenvorbereitung</b>	Für Mehrwegbecher: Die Probe sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich (geruchsarmes Spülmittel in warmem Wasser, ca. 40 °C) gereinigt werden
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	Prüfung auf Geruchsabgabe (nach DIN 10955)
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– benetzender Kontakt mit Wasser <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kaltkontakt <ul style="list-style-type: none"> <li>+ vollständig mit Wasser befüllen</li> <li>+ 6 h bei (23 ± 2) °C stehen lassen, anschließend umfüllen</li> </ul> </li> <li>○ Heißkontakt <ul style="list-style-type: none"> <li>+ 2 h bei (70 ± 2) °C mit Wasser inkubieren, anschließend umfüllen*</li> <li><i>alternativ:</i> Wasser siedend heiß einfüllen, 2 h bei (23 ± 2) °C abkühlen lassen, anschließend umfüllen*</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul> <p>jeweils sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten) bei (23 ± 2) °C*, ist eine zusätzliche Ausstattung vorgesehen (z. B. Deckel, Trinkröhrchen), wird diese mitgeprüft.</p>
<b>Sonstiges</b>	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben

\*) Wasser soll beim Verkosten Raumtemperatur (23 ± 2) °C erreicht haben