

## Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Schneidbretter/Schneidunterlage/Servierbrett
<b>Familie</b>	Bedarfsgegenstand zur Zubereitung und Präsentation von Lebensmitteln; Kalt- und Heißkontakt;
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Ein Schneidbrett bzw. eine Schneidunterlage wird genutzt, um darauf Lebensmittel zu zerkleinern und/oder zu servieren.
<b>Typische Materialien</b>	Holz, Glas, Stahl, Keramik, Stein, Kunststoffe (PE, PP etc.), Elastomere
<b>Mögliche Gerüche</b>	Je nach Material: Holzaroma, stechend, verbrannter Kunststoff (Bienenwachs), brenzlich;
<b>Probenvorbereitung</b>	Die Probe sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich gereinigt werden
<b>Vorprüfungen</b>	Prüfung auf Geruchsabgabe (ggf. der zerschnittenen Probe)
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfung mit dem Lebensmittelsimulanz Wasser                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Einlegen in Wasser für 2h bei 70 °C</li> <li>○ sensorische Prüfung des Wassers nach Abkühlen auf Raumtemperatur (Abriechen und Verkosten)</li> <li>○ das O/V-verhältnis sollte zwischen 10 - 20 dm<sup>2</sup>/L liegen und im Prüfbericht angegeben werden</li> <li>○ <i>Sind Artikel aus Naturstoffen hergestellt und ist eine sensorische Abweichung feststellbar, sollte mit einem Prüflebensmittel weitergeprüft werden</i></li> </ul> </li> <li>– Kaltkontakt - Prüflebensmittel                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ wässrig: + Gurkenscheiben (2-3mm) 4h, RT (mit geeigneten Materialien abgedeckt) + Melonenscheiben (2-3mm) 4h, RT (mit geeigneten Materialien abgedeckt)</li> <li>○ fettig: + aromaarmer Schnittkäse (2-3mm), z.B. Butterkäse, Mozzarella, 4h, RT (jeweils mit geeigneten Materialien abgedeckt)</li> </ul> </li> <li>– Heißkontakt - Prüflebensmittel                             <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Ungetoastetes, gewürfeltes Toastbrot mit Speiseöl (z.B. in Sonnenblumenöl eintunken) versetzen, auf das Brett legen und 2h bei 70°C im Ofen erwärmen</li> <li>○ Sensorische Prüfung nach Abkühlen auf Raumtemperatur (Abriechen und Verkosten)</li> </ul> </li> </ul>