


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Metalltrinkflaschen (auch lackiert im Füllbereich)
Familie	Bedarfsgegenstand zur Verpackung von Lebensmitteln - zur Benutzung im Kalten und Heißen
Beispielbilder	
Definition	Gefäß/Behälter zur Aufbewahrung und Transport von Heiß- oder Kaltgetränken
Typische Materialien	Flasche: Metall (z. B. Aluminium), Innenlackierung Dichtung: Silikon, Kunststoff (PVC) Trinkstutzen, Verschraubung, Deckel: Kunststoff (PP, PA)
Mögliche Gerüche	nach Mineralöl, Lösungsmittel, metallisch, kunststoffartig
Probenvorbereitung	Die Probe sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich gereinigt werden
Vorprüfung	– Prüfung auf Geruchsabgabe nach DIN 10955
Sensorische Prüfbedingungen	– Prüfung mit Wasser für Flaschen ohne Heißabfülleignung Flasche inklusive Verschluss und Dichtung: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vollständig mit Wasser (40°C) befüllen</li> <li>○ 24 h bei 40 °C, liegend lagern</li> </ul> – Prüfung mit Wasser für Flaschen mit Heißabfülleignung Flasche inklusive Verschluss und Dichtung: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ vollständig mit Wasser (70°C) befüllen</li> <li>○ 2 h bei 70 °C, liegend lagern</li> <li>○ Alternativ: Wasser siedend heiß einfüllen, mind. 2h abkühlen lassen (insbesondere Flaschen mit Isolierhülle)</li> </ul> jeweils sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten)
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben