


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Bratschlauch / Bratbeutel
Familie	Bedarfsgegenstand zur Zubereitung von Lebensmitteln; Heißkontakt
Beispielbilder	
Definition	Folien, die mit Lebensmitteln befüllt werden, um sie im Backofen zu garen.
Typische Materialien	Kunststoffolie aus PET, Polyethersulfon (PES) oder Polyamid
Mögliche Gerüche	kunststoffartig
Probenvorbereitung	keine (direkte Verwendung); Einwegartikel
Vorprüfungen	Prüfung auf Geruchsabgabe (ggf. der zerschnittenen Probe)
Sensorische Prüfbedingungen	<p>– Prüfung mit dem Prüflebensmittel Wasser</p> <p>Einseitige Prüfung:</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Den Bratschlauch mit siedendem Wasser befüllen, wobei das O/V-Verhältnis zwischen 6 - 20 dm²/L liegen sollte* ○ 1 h bei (100 ± 3) °C inkubieren ○ Nach der Inkubation heiß in ein sensorisch neutrales Gefäß umfüllen, abkühlen lassen und bei (23 ± 2) °C abriechen und verkosten <p>* ist die Grundfläche 1 cm hoch mit Wasser befüllt, ergibt sich ein O/V=10 dm²/L</p>
Sonstiges	Im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Prüflebensmittel, Kontaktdauer und –temperatur, O/V-Verhältnis) anzugeben.