


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Pfannenwender
Familie	Küchenhelfer (vorwiegend Heißkontakt)
Beispielbilder	
Definition	Küchenhelfer zum vorwiegenden Gebrauch zum Wenden von Gargut in der Pfanne; jedoch auch i.d. Praxis häufige Verwendung wie Kochlöffel (Rühren von Soßen etc.)
Typische Materialien	sehr häufig: Metall, Polyamid seltener auch weitere Kunststoffe oder Elastomere (z.B. Silikon) <u>(Holz ist in dieser Anweisung ausgenommen!)</u>
Mögliche Gerüche	materialabhängig: oxidiertes PP, oxidiertes PA, metallisch
Probenvorbereitung	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
Vorprüfungen	Prüfung auf Geruchsabgabe (ggf. der zerschnittenen Probe) ggf. Prüfung der Geruchsabgabe nach Erhitzung nach DIN 10955:2004
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – Wässriger Heißkontakt <ul style="list-style-type: none"> ○ Wasser, 0,5h/100°C (siedend oder 100°C möglich; im Bericht anzugeben für Nachvollziehbarkeit) ○ In Becherglas (hohe Form) eintauchen, ohne Griff (wenn eindeutig erkennbar) ○ Prüfvolumen: hohes Becherglas verwenden (je nach Größe des Pfannenwenders); möglichst eng an Pfannenwender angepasste Form; Angabe des Volumens im Bericht ○ sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten) – Heißkontakt mit Fett (> 150 °C) ggf. zusätzlich zum ‚wässrigen Heißkontakt‘ <ul style="list-style-type: none"> ○ Pflanzenöl /-fett 0,5h, 175°C ○ Durchführung analog zu Wasser, Fettmenge pro Pfannenwender(fläche) ist anzugeben
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge des Prüflebensmittels pro Pfannen-wender, Kontaktdauer und -temperatur (Vermerk: siedend bzw. 100°C im Trockenschrank etc.) anzugeben