


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Toaster
<b>Familie</b>	Bedarfsgegenstand zur Lebensmittelzubereitung
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Elektrogerät zum Rösten von Brot /Toastbrot/Brötchen, Selbständige Abschaltung je nach eingestellter Stufe
<b>Typische Materialien</b>	Gehäuse aus Kunststoff, Metall Innenwandung (Lebensmittelkontakt): Metall / Edelstahl
<b>Mögliche Gerüche</b>	- Metallisch - Muffig - Kunststoff
<b>Probenvorbereitung</b>	das Gerät ist gemäß Bedienungsanleitung in Betrieb zu nehmen
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	- Prüfung auf Geruchsabgabe (vor dem und beim Toasten)
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Butters toast aus dem Handel auf mittlerer Stufe zubereiten, so dass ein leichter Bräunungsgrad erreicht wird</li> <li>– ein zu starker Bräunungsgrad ist zu verhindern, um eine Überdeckung eines möglichen Fehlgeruchs/-geschmacks durch die entstehenden Röstaromen zu vermeiden</li> <li>– Blindwert (falls erforderlich): Butters toast wird in einem ausgeheizten und sensorisch unauffälligen Toaster bis zum gewünschten Bräunungsgrad gebracht<sup>1</sup></li> </ul>
<b>Sonstiges</b>	Im Prüfbericht sind die Vorbehandlung gemäß Bedienungsanleitung (falls vorhanden) und die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Toaststufe und ggf. -zeit) anzugeben

<sup>1</sup> Butters toast erreicht im Backofen kein vergleichbares Aussehen / vergleichbare Textur