

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Bienenwachstücher
Familie	Verpackungsmaterial
Kategorie	Einmal- oder Mehrfachverwendung
Beispielbilder	
Definition	Artikel zum Verpacken von Lebensmitteln
Typische Materialien	Textil oder Papier (beidseitig) mit Bienenwachs beschichtet
Mögliche Gerüche	Bienenwachs, kratzend, modrig, nach Terpenen
Probenvorbereitung	keine (direkte Verwendung), ggf. mit kaltem Wasser abspülen
Vorprüfungen / Screening	– Prüfung auf Geruchsabgabe
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – trockene Lebensmittel, Kaltkontakt <ul style="list-style-type: none"> ○ Toastbrot (entrindet, ungetoastet) ca. 1 cm Scheibendicke, 24 h im Bienenwachstuch eingewickelt bei (23 ± 2) °C lagern ○ Verfärbung des Prüflebensmittels, Geruch und Geschmack prüfen – Wasserhaltige, feste Lebensmittel, Kaltkontakt <ul style="list-style-type: none"> ○ Gurke in Scheiben, ca. 0,5 cm dick 24 h eingewickelt (beidseitig) bei (5 ± 2) °C lagern ○ Reis haushaltüblich zubereitet, abgekühlt, Bienenwachstuch ca. 1 cm dick belegen und einschlagen, 24 h eingewickelt bei (5 ± 2) °C lagern ○ Verfärbung des Prüflebensmittels, Geruch und Geschmack prüfen – Feuchte, fettige Lebensmittel, Kaltkontakt <ul style="list-style-type: none"> ○ Aromaarmer Schnittkäse (5 mm oder 2 Scheiben (je 2 – 3 mm, z.B. Butterkäse, Mozzarella) einschlagen und 24 h bei (5 ± 2) °C lagern ○ Verfärbung des Prüflebensmittels, Geruch und Geschmack prüfen
Sonstiges	– im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und -temperatur) anzugeben

