


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Einweggeschirr / nachwachsende Rohstoffe
Familie	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln. Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln (trocken, wässrig, sauer, alkoholisch, fettig); Kalt- & Heißkontakt; Kurzzeitkontakt
Beispielbilder	 <p>Palmlatteller Holzschiffchen ‚Zuckerrohr‘-Teller</p>
Definition	Teller für den einmaligen Gebrauch
Typische Materialien	Palmlätter, Laub, Zuckerrohr (Bagasse), Holz, Bambus, Pappe, etc.
Mögliche Gerüche	muffig
Probenvorbereitung	keine, Einwegmaterial
Vorprüfungen / Screening	Prüfung auf Geruchsabgabe, ggf. Prüfung auf Dichtigkeit gegenüber Flüssigkeiten
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – Prüfung mit Wasser, Heißkontakt (Suppenteller, Schalen) <ul style="list-style-type: none"> ○ Wasser siedend heiß einfüllen, 2 h im Teller abkühlen lassen (Kontaktzeit) bei (23 ± 2) °C verkosten – Prüfung mit festen Lebensmitteln Die LM werden auf die LM-Kontaktseite der Teller gelegt und abgedeckt (z.B. mit Petrischale, Alufolie) <ul style="list-style-type: none"> ○ trockene Lebensmittel Butterkeks, gerieben, 0,5 cm Schichtdicke, abgedeckt 24 h bei (23 ± 2) °C ○ feuchte Lebensmittel, Kaltkontakt <ul style="list-style-type: none"> - Schnittkäse (z.B. Butterkäse, 2 – 3 mm Scheiben) - Gurke in Scheiben, 2 – 3 mm, 4 h bei (23 ± 2) °C (Kontaktzeit) ○ feuchte Lebensmittel, Heißkontakt Reis wird haushaltüblich zubereitet und nach dem Abtropfen heiß etwa 0,5 cm dick auf die Teller gegeben, 2 h auf den Tellern abkühlen lassen
Sonstiges	<ul style="list-style-type: none"> – Bei allen Prüfsubstanzen wird auf Verfärbungen oder den Übergang von Partikeln und/oder die Entstehung von Trübungen geachtet