


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Heißgetränkereiter (für den gewerblichen und häuslichen Gebrauch)
<b>Kategorie</b>	Getränkereiter
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Gerät zur Zubereitung von Heißgetränken (Kaffeezubereitungen, Kakao, Tee, Milchschaum)
<b>Typische Materialien</b>	Boiler / Durchlauferhitzer / Auslauf: Metall Kapsel-/Padhalter: Metall oder Kunststoff Mahlwerk: Stahl / Keramik Schläuche: Kunststoff, Silikon, Elastomere (z.B. TPE)
<b>Mögliche Gerüche</b>	Kunststoff, Kreide, muffig, metallisch, Pappe, Gummi, sauer, bitter
<b>Probenvorbereitung</b>	Das Gerät ist gemäß Bedienungsanleitung erstmalig in Betrieb zu nehmen.
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	Prüfung auf Geruchsabgabe des Gerätes
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Prüfung mit Wasser in Anlehnung an DIN EN 16889:2016-10<sup>1</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>o Verwendung eines sensorisch neutralen Trinkwassers zur Befüllung des Wasserbehälters<sup>2</sup></li> <li>o Gerät wird 24h in betriebsbereitem Zustand gehalten (nach 4.4.2.3.6 in DIN EN 16889:2016-10), bei Geräten mit Abschaltautomatik bleibt es bis zum Ablauf der 24 Stunden stehen (Stagnation). Danach wird das Gerät wieder angestellt und die für die Prüfung erforderliche Wassermenge entnommen<sup>3</sup> <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Jede Produktart (sowie aus jedem Auslauf des Gerätes falls mehrere vorliegen) wird einzeln beprobt<sup>4</sup></li> <li>+ Bei Vorliegen eines Dampfbereiters wird 45s lang Dampf je 100 mL Trinkwasser eingeleitet (alternativ: bis zum Erreichen einer Temperatur von 80°C)</li> </ul> </li> <li>o Die zu verkostenden Wässer werden in einem sensorisch neutralen Gefäß auf Raumtemperatur abgekühlt und anschließend verkostet, wobei auch auf visuelle Beeinträchtigungen des Wassers zu achten ist</li> <li>o Alle gewonnenen Prüfwässer müssen den sensorischen Anforderungen entsprechen</li> </ul> </li> </ul>

<sup>1</sup> DIN EN 16889 (2016) Lebensmittelhygiene – Herstellung und Abgabe von Heißgetränken – Hygieneanforderungen, Migrationsprüfung

<sup>2</sup> Das in DIN EN 16889 (2016) angegebene Prüfwasser ist zur Messung der Metallmigration spezifiziert und sollte – wenn überhaupt - nur verwendet werden, wenn es sensorisch neutral ist

<sup>3</sup> Auf die in der Norm geforderten und optionalen weiteren Probenahmen (Probenschema in 4.4.2.3.10: nach Erstinbetriebnahme, vor automatischer Abschaltung, vor einem Spülschritt und nach Entkalkung) wird verzichtet

<sup>4</sup> Ausnahme: Produktarten mit nachweislich gleichem Kontaktbereich zu Maschinenmaterialien (identischer Weg in der Maschine)