


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

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