


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Servietten
Familie	Bedarfsgegenstände zum Verzehr von Lebensmitteln
Beispielbilder	
Definition	Kurzzeitiger Lebensmittelkontakt
Typische Materialien	hauptsächlich Tissue (Papier), teilweise Vliesstoff
Mögliche Gerüche	Muffig, schimmelig
Probenvorbereitung	Keine (Einmalartikel)
Vorprüfungen / Screening	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfung auf Geruchsabgabe in Anlehnung an EN 1230-1 <ul style="list-style-type: none"> o Prüfbedingungen: <ul style="list-style-type: none"> - 1 Serviette (jedoch mind. 6 dm²)² im 500 mL Gefäß - 20 bis 24h bei Raumtemperatur im Dunkeln - ggf. Zugabe von 1 mL Wasser auf die Serviette (Erhöhung der Feuchte) <p><i>Ist die Vorprüfung unauffällig, kann auf eine Prüfung des Geschmacksübergangs auf Lebensmittel verzichtet werden.</i></p>
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> - Prüfung in indirektem Kontakt <ul style="list-style-type: none"> o mit Wasser als Simulanzlebensmittel <ul style="list-style-type: none"> - 1 Serviette (jedoch mind. 6 dm²)² im 1000 mL Gefäß - 4h¹ bei Raumtemperatur im Dunkeln - Prüflebensmittel: Leitungswasser (100 ml) o mit Schokolade als Simulanzlebensmittel <ul style="list-style-type: none"> - Prüfung nach DIN EN 1230-2 („Robinson Test“) - Prüfung in direktem Kontakt mit trockenen Lebensmitteln <ul style="list-style-type: none"> o Butterkeks <ul style="list-style-type: none"> - 1 Serviette (jedoch mind. 6 dm²)² mit ca. 20g (2-3 Stück) Butterkeks (stückig oder gerieben) auf der bedruckten Seite belegen und einschlagen, mit Aluminiumfolie umwickeln und 24h bei 20°C (RT) inkubieren o Schokolade <ul style="list-style-type: none"> - 1 Serviette (jedoch mind. 6 dm²)² mit ca. 20 g Schokolade (stückig oder gerieben) auf der bedruckten Seite belegen und einschlagen, mit Aluminiumfolie umwickeln und 24h bei 20°C (RT) inkubieren
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge der Prüfprobe (Serviette), Volumen des Gefäßes, Menge des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und -temperatur, ggf. Feuchte) anzugeben

¹ entspricht der Kontaktzeit für die Prüfung von Servietten nach Draft EN 648 (Übergang von optischen Aufhellern) und Draft EN 646 (Übergang von Farbstoffen)

² gemeint ist die Fläche einer Serviette im aufgefalteten Zustand (z.B. eine Serviette, gefaltet 15cm x 15cm hätte eine Fläche von 30cm x 30cm= 9 dm²)