


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Folien oder Folienbeutel zum Sous Vide Garen (Vakuulgaren)
Familie	Bedarfsgegenstand zur Zubereitung von Lebensmitteln; Heißkontakt
Beispielbilder	
Definition	Folien oder Folienbeutel, in denen Lebensmittel unter Vakuum eingeschweißt werden, um sie schonend bei niedrigen Temperaturen zu garen.
Typische Materialien	Kunststofflaminat mit einer heißsiegelfähigen Schicht, zum Beispiel PA/PE
Mögliche Gerüche	kunststoffartig
Probenvorbereitung	Keine (direkte Verwendung); Einwegartikel
Vorprüfungen	Prüfung auf Geruchsabgabe
Sensorische Prüfbedingungen	<p>– Prüfung mit dem Prüflebensmittel Wasser</p> <p>Einseitige Prüfung</p> <ul style="list-style-type: none"> ○ Folienschlauch mit siedendem Wasser füllen und verschweißen ○ das O/V-Verhältnis sollte bei 20 - 40 dm²/L liegen ○ 2 h bei (100 ± 3) °C inkubieren ○ nach der Inkubation heiß in ein sensorisch neutrales Gefäß umfüllen, abkühlen lassen und bei (23 ± 2) °C abriechen und verkosten
Sonstiges	Im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Prüflebensmittel, Kontaktdauer und –temperatur, O/V-Verhältnis) anzugeben.