


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Teigschaber, Teigspachtel
Familie	Lebensmittelzubereitungsutensilien – zur Benutzung im Kalten und Heißen (LZU/K-H)
Beispielbilder	
Definition	Restfreies Entleeren von Schüsseln und Töpfen von Teig, Brei etc.; je nach Herstellerangabe auch zum Überführen von Soßen und Sud aus Töpfen und Pfannen (Herstellerbeschreibungen in <i>amazon.de</i>)
Typische Materialien	Kunststoff (PP, HDPE), Silikon, Elastomere (z.B. TPE), Holz, Metall
Mögliche Gerüche	oxidiertes PP, phenolisch
Probenvorbereitung	Die Probe sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich gereinigt werden
Vorprüfungen / Screening	– Prüfung auf Geruchsabgabe nach DIN 10955, ggf. der zerschnittenen Probe, ggf. Prüfung der Geruchsabgabe bei erhöhter Temperatur
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – Fettiger Kontakt, Raumtemperatur <ul style="list-style-type: none"> ○ Kontaktfläche des Teigschabers wird komplett mit Butter bzw. geschlagener Sahne bedeckt (max. 1 cm), ○ 30 min, RT, danach Lebensmittelsimulanz homogenisieren ○ sensorische Prüfung der Sahne bzw. der Butter (Abriechen und Verkosten) – benetzender Heißkontakt <ul style="list-style-type: none"> ○ Wasser, 30 min 70°C (konstant) ○ Das zur Testung verwendete O/V Verhältnis sollte sich möglichst am ‚Envelope Volumen‘* (als Maximalvolumen) orientieren, allerdings muss gewährleistet sein, dass Spachtel bzw. bei Teigschabern mit Griff das Funktionsteil (Gummilippe) vollständig eingetaucht sein sollten (Immersion) ○ sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten)
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben

*) Council of Europe (2013) Metals and alloys used in food contact materials and articles