


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Tortenunterleger (aus Papier bzw. Pappe, nicht laminiert)
<b>Familie</b>	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln. Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln (trocken, wässrig, sauer, alkoholisch, fettig)
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Teller/Unterleger für den einmaligen Gebrauch, nur Kaltkontakt (bis Raumtemperatur)
<b>Typische Materialien</b>	Karton, Papier
<b>Mögliche Gerüche</b>	Karton, Papier, muffig
<b>Probenvorbereitung</b>	Keine, Einwegmaterial
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	Prüfung auf Geruchsabgabe nach DIN EN 1230-1 (Kommentar: Zugabe von 1mL Wasser erhöht die Feuchte und desorbiert die Geruchsstoffe vom Papier → Geruchsintensivierung)
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfung im indirekten Kontakt mit Schokolade als Simulanzlebensmittel <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Prüfung nach DIN EN 1230-2 („Robinson Test“), 1L Glas, 6 sdm Probe, 75% rF, 20g geriebene Schokolade (300sdm/kg)</li> </ul> </li> <li>– Prüfung im direkten Kontakt mit feuchten Lebensmitteln <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Salatgurke Unterleger mit Salatgurke, ungeschält, 5 mm Scheiben belegen, mit Aluminiumfolie umwickeln und 4h bei 20 °C (RT) inkubieren</li> <li>○ Sahne (fettender Kontakt) (alternativ zur Gurke) Unterleger mit geschlagener Sahne ca. 1 cm ausstreichen, abdecken, 4h RT inkubieren</li> </ul> </li> </ul> <p>Sensorische Prüfung der Lebensmittel (Geruch und Geschmack)</p>
<b>Sonstiges</b>	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben