


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Trinkflaschen
Familie	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln; Kontakt mit wässrigen Lebensmitteln; Kalt- & Heißkontakt
Beispielbilder	
Definition	Gefäß/Behälter zur Aufbewahrung und Transport von Kalt- oder Heißgetränken (Heißabfüllung, je nach Herstellerangabe)
Typische Materialien	Flasche, Deckel: Kunststoff (z.B. PP, Copolyester, PA) oder Metall Dichtungen: Silikon, Elastomere, Kunststoff (PVC) Trinkstutzen/Ventil, Verschraubung: Silikon, Kunststoff (z.B. PP, PA)
Mögliche Gerüche	Kunststoffartig, oxidiertes Polyolefin, metallisch, muffig, nach Mineralöl, nach Lösungsmittel, nach Druckfarbe
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
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – Prüfung mit Wasser für Flaschen ohne Heißabfülleignung (nur wenn Heißkontakt explizit in Gebrauchsanweisung ausgeschlossen) Flasche inklusive Verschluss und Dichtung: <ul style="list-style-type: none"> ○ vollständig mit vorgewärmtem Wasser befüllen ○ 24 h bei (40 ± 2) °C, liegend lagern – Prüfung mit Wasser für Flaschen mit Heißabfülleignung Flasche inklusive Verschluss und Dichtung: <ul style="list-style-type: none"> ○ vollständig mit vorgewärmtem Wasser befüllen ○ 2 h bei (70 ± 2) °C, liegend lagern ○ Alternativ: Wasser siedend heiß einfüllen, 2 h bei (23 ± 2) °C stehen lassen Wasser nach der Inkubation umfüllen und bei (23 ± 2) °C abriechen und verkosten
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und -temperatur) anzugeben