

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Bienenwachstücher
<b>Familie</b>	Verpackungsmaterial
<b>Kategorie</b>	Einmal- oder Mehrfachverwendung
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Artikel zum Verpacken von Lebensmitteln
<b>Typische Materialien</b>	Textil oder Papier (beidseitig) mit Bienenwachs beschichtet
<b>Mögliche Gerüche</b>	Bienenwachs, kratzend, modrig, nach Terpenen
<b>Probenvorbereitung</b>	keine (direkte Verwendung), ggf. mit kaltem Wasser abspülen
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	– Prüfung auf Geruchsabgabe
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– trockene Lebensmittel, Kaltkontakt <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Toastbrot (entrindet, ungetoastet) ca. 1 cm Scheibendicke, 24 h im Bienenwachstuch eingewickelt bei <math>(23 \pm 2)</math> °C lagern</li> <li>○ Verfärbung des Prüflebensmittels, Geruch und Geschmack prüfen</li> </ul> </li> <li>– Wasserhaltige, feste Lebensmittel, Kaltkontakt <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Gurke in Scheiben, ca. 0,5 cm dick 24 h eingewickelt (beidseitig) bei <math>(5 \pm 2)</math> °C lagern</li> <li>○ Reis haushaltüblich zubereitet, abgekühlt, Bienenwachstuch ca. 1 cm dick belegen und einschlagen, 24 h eingewickelt bei <math>(5 \pm 2)</math> °C lagern</li> <li>○ Verfärbung des Prüflebensmittels, Geruch und Geschmack prüfen</li> </ul> </li> <li>– Feuchte, fettige Lebensmittel, Kaltkontakt <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Aromaarmer Schnittkäse (5 mm oder 2 Scheiben (je 2 – 3 mm, z.B. Butterkäse, Mozzarella) einschlagen und 24 h bei <math>(5 \pm 2)</math> °C lagern</li> <li>○ Verfärbung des Prüflebensmittels, Geruch und Geschmack prüfen</li> </ul> </li> </ul>
<b>Sonstiges</b>	– im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und -temperatur) anzugeben