


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Back-/Grillpinsel (mit Natur- oder Silikonborsten)
Familie	Lebensmittelzubereitungsutensilien (Heiß- und Kaltkontakt)
Beispielbilder	
Definition	Zum Auftragen von Fett/Öl, Eigelb, Kuvertüre, Wasser oder Glasur auf Backwaren sowie zum Bepinseln von Fleischwaren (z.B. Gans, Braten während des Garens im Ofen mit Öl oder Bratenfonds)
Typische Materialien	Pinsel aus Naturborsten oder Silikon Griff aus Holz, Metall, Kunststoff
Mögliche Gerüche	Chemisch, Gummi, fäkal
Probenvorbereitung	Haushaltsübliche Reinigung, falls keine spezielle Herstellerangabe vorhanden
Vorprüfungen / Screening	Geruchsprüfung
Sensorische Prüfbedingungen	<p>Wässriger Kontakt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Wasser 30 min 70°C - Pinsel mit dem Funktionsteil eintauchen (50 – 100 mL Wasser) <p>Fettiger Kontakt:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Öl/Fett 30 min 70°C - Pinsel mit dem Funktionsteil eintauchen (50 – 100 mL Öl) <p>Wasser bzw. Öl nach der Inkubation umfüllen und bei (23 ± 2) °C abriechn und verkosten, auch auf Verfärbungen des Wassers bzw. Öls ist zu achten</p>
Sonstiges	– im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben