

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Frischhaltedosen (für Kalt- und Heißkontakt vorgesehen)
Familie	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln. Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln (trocken, wässrig, sauer, alkoholisch, fettig); Kalt- & Heißkontakt; Langzeitkontakt
Beispielbilder	
Definition	Artikel zum Aufbewahren, Zubereiten und Erhitzen von Lebensmitteln
Typische Materialien	Kunststoff (Polypropylen, Polyethylen), Metall, Silikon, TPE, Glas mit Kunststoffdeckel, Silikon-, TPE-Dichtungen
Mögliche Gerüche	Kunststoffartig, Bittermandel
Probenvorbereitung	Gemäß Herstellerangaben; wenn nicht vorhanden/verfügbar: Haushaltsübliche Reinigung
Vorprüfungen / Screening	– Prüfung auf Geruchsabgabe
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – benetzender Kontakt mit dem Lebensmittelsimulanz Wasser (Eignung $\leq 100^{\circ}\text{C}$) <ul style="list-style-type: none"> ○ mit siedendem Wasser zu 2/3 des Maximalvolumens befüllen, mit Deckel verschließen, 2h bei RT abkühlen lassen (ggf. nach dem Einfüllen eine Langzeitlagerung z.B. 3 Tage 40°C bzw. 60°C anschließen) ○ sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten) – Prüflebensmittel aufgrund der Vielzahl der Nutzungsmöglichkeiten wird ausschließlich die Prüfung mit Wasser als ‚worst case‘ vorgenommen¹, bei Mikrowellen-Eignung zusätzlich: <ul style="list-style-type: none"> ○ mit Wasser bis zu 2/3 des Füllvolumens auffüllen, Erhitzung bei 600W 2 min je 100 mL² ○ Pflanzenfett (z.B. Sonnenblumenöl, Kokosfett), 100g Fett/dm², Erhitzung bei 600W für 3 min bzw. 4 min je 100 g Fett (entsprechend der Eignung laut Kennzeichnung des Bedarfsgegenstandes bis zu 121°C bzw. 150°C), sensorische Prüfung des Wassers/Fettes (Abriechen und Verkosten)²
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben

¹ BayVGH, Beschluss vom 25. Mai 2009, 9 CS 08.3300

² Erhitzung und O/V-Verhältnisse aus DIN 10955, Abschnitt 11.2.5.3