


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Einwegteller, Partyteller (Kunststoff oder mit Kunststoff laminiert)
<b>Familie</b>	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln. Kontakt mit allen Arten von Lebensmitteln (trocken, wässrig, sauer, alkoholisch, fettig); Kalt- & Heißkontakt; Kurzzeitkontakt
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Teller für den einmaligen Gebrauch
<b>Typische Materialien</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Karton bzw. Recyclingkartonage laminiert mit Kunststoff (meist Polyolefine oder PET), bedruckt &amp; nicht bedruckt.</li> <li>2. Kunststoffe aus Polystyrol, PP – meist nicht bedruckt.</li> </ol>
<b>Mögliche Gerüche</b>	Karton, thermisch beanspruchte Kunststoffe, Styrol
<b>Probenvorbereitung</b>	Keine, Einwegmaterial
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	Prüfung auf Geruchsabgabe nach DIN 10955
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<p><u>Flache Teller:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfung mit Lebensmittelsimulanz Wasser, Heißkontakt <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Glasmigrationszelle bzw. Teller direkt befüllen, Kontakt nur LM-Kontaktseite, O/V ca. 50 mL/dm<sup>2</sup></li> <li>○ 2 h bei 70 °C</li> <li>alternativ: Wasser siedend heiß einfüllen, auf RT abkühlen lassen</li> </ul> </li> <li>– Prüfung mit Lebensmitteln Die LM werden auf die LM-Kontaktseite gelegt und abgedeckt (z.B. mit Petrischale, Alufolie) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ <u>Kaltkontakt 4 h bei RT:</u> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Salatgurke, ungeschält, 5 mm Scheiben</li> <li>- Schnittkäse (z.B. junger Gouda, dünne Scheiben)</li> </ul> </li> <li>○ <u>Heißkontakt 2 h bei 70 °C:</u> Prüfteig nach DIN 10955 zubereiten und backen, heiß auf Einmalteller legen, anschließend 2h bei 70°C inkubieren</li> </ul> </li> </ul> <p><u>Tiefe Teller:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüfung mit Lebensmittelsimulanz Wasser <ul style="list-style-type: none"> <li>○ bis vorgesehene Höhe befüllen, 2 h bei 70 °C</li> <li>○ alternativ: Wasser siedend heiß einfüllen, 2h abkühlen lassen</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