


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Isolierkanne
Familie	Bedarfsgegenstand zur Aufbewahrung von Lebensmitteln - kalt / heiß
Beispielbilder	
Definition	Gefäß/Behälter zur Aufbewahrung von Heiß- oder Kaltgetränken, das den vorzeitigen Temperatúrausgleich des Füllmediums mit der Umgebung verhindert (in Anlehnung an allg. Beschreibung in wikipedia.org)
Typische Materialien	<ul style="list-style-type: none"> - Mantel/Gehäuse mit Verschluss: Kunststoff (PP, PA), Metall - Innengefäß: Metall, Glas - Dichtung: Elastomer (z.B. Silikon), Kunststoff (PVC), Kork - Becher: Kunststoff (PP, PA), Metall
Mögliche Gerüche	oxidiertes PP, oxidiertes PA, nach Lösungsmittel
Probenvorbereitung	Die Probe sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich (geruchsarmes Spülmittel in warmem Wasser, ca. 40°C) gereinigt werden
Vorprüfung	Prüfung auf Geruchsabgabe (nach DIN 10955:2004)
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> - benetzender Heißkontakt mit Wasser <ul style="list-style-type: none"> o Flasche (Mantel, Verschluss, Dichtung): + vollständig mit siedendem Wasser befüllen + 24 h liegend lagern o Becher (Mantel mit Einsatz oder Becher allein): + Wasser, 2 h, 70 °C (permanent) alternativ: Wasser siedend heiß einfüllen, 2h auf RT abkühlen lassen o sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten)
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und -temperatur) anzugeben