

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Pfannen / Töpfe mit und ohne Deckel
Familie	Kochgeschirr
Beispielbilder	
Definition	Kochgefäß zum Braten, Kochen oder Zubereiten von Speisen
Typische Materialien	Aluminium, Edelstahl, Gusseisen ¹ ; z. T. mit Beschichtung (PTFE, Emaille, Keramik)
Mögliche Gerüche	Mineralöl
Probenvorbereitung	Die Probe sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden (meist 3x auskochen ²). Existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich gereinigt werden
Vorprüfungen / Screening	– Prüfung auf Geruchsabgabe (kalt und ggf. im Rahmen der Probenvorbereitung, wenn vom Hersteller angegeben z.B. Auskochen mit Wasser)
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – Wässriger Heißkontakt (Lebensmittelsimulanz Wasser)¹ <ul style="list-style-type: none"> ○ Wasser, 2h bei 95-100°C (abgedeckt, nicht siedend, O/V-Verhältnis ist im Bericht anzugeben für Nachvollziehbarkeit)³ ○ Füllvolumen: 2/3 gefüllt ○ sensorische Prüfung des Wassers nach Abkühlen auf Raumtemperatur (Abriechen und Verkosten) – Heißkontakt mit Fett (> 150 °C) (Sonnenblumenöl, Kokosfett) ggf. zusätzlich zum ‚wässrigen Heißkontakt‘ <ul style="list-style-type: none"> ○ Pflanzenöl /-fett 0,5 h bei 175°C, Boden vollständig mit Öl/Fett bedeckt (max. 1 cm Füllhöhe) ○ Fettmenge pro Pfannen(fläche) ist anzugeben ○ sensorische Prüfung des Fettes (ca. 300 mg pro Prüfer) nach Abkühlen auf Raumtemperatur (Abriechen und Verkosten)
Sonstiges	– im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben

¹ Gusseisenpfannen nur mit Fett/Öl prüfen

² Mit kaltem Wasser befüllen (2/3 Füllung, analog zur Prüfung), aufkochen, 1 min sieden lassen, Vorgang je nach Herstellerangabe wiederholen

³ Sieden soll vermieden werden, damit Geruchsstoffe nicht ausgetrieben werden (Prinzip Wasserdampfdestillation)