

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Trinkhalme
Familie	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln – kalt / heiß
Beispielbilder	
Definition	Trinkhalme, die seitens des Herstellers für den einmaligen Kontakt mit Heiß- oder Kaltgetränken vorgesehen sind und durch die das Lebensmittel direkt verzehrt wird
Typische Materialien	Polyethylen; Polypropylen; Polystyrol
Mögliche Gerüche	styrolisch, oxidiertes Polyolefin
Probenvorbereitung	ohne
Vorprüfungen / Screening	Prüfung auf Geruchsabgabe nach DIN 10955
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – benetzender Kontakt mit Wasser <ul style="list-style-type: none"> ○ vollständig in Wasser eintauchen, 1 Strohhalm/200 mL Wasser ○ 2 h, 70 °C sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten).
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben