


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Wasserkocher
Familie	Bedarfsgegenstand zum Sieden von Trinkwasser zur Lebensmittelzubereitung
Beispielbilder	
Definition	Elektrogerät, um Trinkwasser zur Lebensmittelherstellung aufzukochen. Selbständige Abschaltung nach Erreichen der Siedetemperatur
Typische Materialien	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Gehäuse aus Kunststoff, Metall und Glas (Kombinationen aus den Materialien)</li> <li>– Innenwandung: Metall, Glas, Kunststoff (Kombinationen aus den Materialien)</li> <li>– Deckel: Metall, Glas, Kunststoff, Elastomere</li> <li>– Dichtungen: Elastomere</li> </ul>
Mögliche Gerüche	Weichmacher aus Kabeln / Mineralöl, Teernote (alkylierte 1- und 2-kernige Aromaten)
Probenvorbereitung	Die Probe sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollte der Artikel mit Wasser ausgespült werden.
Vorprüfung	Prüfung auf Geruchsabgabe (DIN 10955)
Sensorische Prüfbedingungen	<p>Prüfung mit Lebensmittelsimulanz Wasser, Heißkontakt</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– bis zur Hälfte der Maximalmarkierung befüllen und aufkochen lassen, 2 h im Wasserkocher abkühlen lassen</li> <li>– danach zur Verkostung umfüllen und auf Raumtemperatur abkühlen lassen, ggf. ausgefallener Kalk wird dekantiert oder abfiltriert</li> <li>– sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten)</li> </ul>
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben