


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

| | |
|------------------------------------|--|
| Bezeichnung | Trinkflaschen |
| Familie | Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln; Kontakt mit wässrigen Lebensmitteln; Kalt- & Heißkontakt |
| Beispielbilder |  |
| Definition | Gefäß/Behälter zur Aufbewahrung und Transport von Kalt- oder Heißgetränken (Heißabfüllung, je nach Herstellerangabe) |
| Typische Materialien | Flasche, Deckel: Kunststoff (z.B. PP, Copolyester, PA) oder Metall Dichtungen: Silikon, Elastomere, Kunststoff (PVC) Trinkstutzen/Ventil, Verschraubung: Silikon, Kunststoff (z.B. PP, PA) |
| Mögliche Gerüche | Kunststoffartig, oxidiertes Polyolefin, metallisch, muffig, nach Mineralöl, nach Lösungsmittel, nach Druckfarbe |
| Probenvorbereitung | Die Probe sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich gereinigt werden |
| Vorprüfungen / Screening | Prüfung auf Geruchsabgabe |
| Sensorische Prüfbedingungen | <ul style="list-style-type: none"> – Prüfung mit Wasser für Flaschen ohne Heißabfülleignung (nur wenn Heißkontakt explizit in Gebrauchsanweisung ausgeschlossen) Flasche inklusive Verschluss und Dichtung: <ul style="list-style-type: none"> ○ vollständig mit vorgewärmtem Wasser befüllen ○ 24 h bei (40 ± 2) °C, liegend lagern – Prüfung mit Wasser für Flaschen mit Heißabfülleignung Flasche inklusive Verschluss und Dichtung: <ul style="list-style-type: none"> ○ vollständig mit vorgewärmtem Wasser befüllen ○ 2 h bei (70 ± 2) °C, liegend lagern ○ Alternativ: Wasser siedend heiß einfüllen, 2 h bei (23 ± 2) °C stehen lassen <p>Wasser nach der Inkubation umfüllen und bei (23 ± 2) °C abriechen und verkosten</p> |
| Sonstiges | im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und -temperatur) anzugeben |