


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Teigschaber, Teigspachtel
<b>Familie</b>	Lebensmittelzubereitungsutensilien – zur Benutzung im Kalten und Heißen (LZU/K-H)
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Restfreies Entleeren von Schüsseln und Töpfen von Teig, Brei etc.; je nach Herstellerangabe auch zum Überführen von Soßen und Sud aus Töpfen und Pfannen (Herstellerbeschreibungen in <i>amazon.de</i> )
<b>Typische Materialien</b>	Kunststoff (PP, HDPE), Silikon, Elastomere (z.B. TPE), Holz, Metall
<b>Mögliche Gerüche</b>	oxidiertes PP, phenolisch
<b>Probenvorbereitung</b>	Die Probe sollte gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollten Artikel für den Mehrfachgebrauch haushaltsüblich gereinigt werden
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	– Prüfung auf Geruchsabgabe nach DIN 10955, ggf. der zerschnittenen Probe, ggf. Prüfung der Geruchsabgabe bei erhöhter Temperatur
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Fettiger Kontakt, Raumtemperatur <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kontaktfläche des Teigschabers wird komplett mit Butter bzw. geschlagener Sahne bedeckt (max. 1 cm),</li> <li>○ 30 min, RT, danach Lebensmittelsimulanz homogenisieren</li> <li>○ sensorische Prüfung der Sahne bzw. der Butter (Abriechen und Verkosten)</li> </ul> </li> <li>– benetzender Heißkontakt <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Wasser, 30 min 70°C (konstant)</li> <li>○ Das zur Testung verwendete O/V Verhältnis sollte sich möglichst am ‚Envelope Volumen‘* (als Maximalvolumen) orientieren, allerdings muss gewährleistet sein, dass Spachtel bzw. bei Teigschabern mit Griff das Funktionsteil (Gummilippe) vollständig eingetaucht sein sollten (Immersion)</li> <li>○ sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten)</li> </ul> </li> </ul>
<b>Sonstiges</b>	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben

\*) Council of Europe (2013) Metals and alloys used in food contact materials and articles