

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Gefrierbeutel
<b>Familie</b>	Verpackungsmaterial
<b>Kategorie</b>	Einmalverwendung
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Artikel zum Verpacken von Lebensmitteln
<b>Typische Materialien</b>	Kunststoffe (z.B. Polyethylen)
<b>Mögliche Gerüche</b>	Kunststoff, wachsartig, verbrannt, Druckfarbe
<b>Probenvorbereitung</b>	keine (direkte Verwendung)
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	– Prüfung auf Geruchsabgabe nach DIN 10955
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Prüflebensmittel: Wasser <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Oberflächen/Volumen-Verhältnis: Beutel zu 2/3 füllen</li> <li>○ Prüfbedingung<sup>1</sup>: mit siedendem Wasser befüllen, anschließend 24 h bei (23 ± 2) °C lagern<sup>2</sup></li> <li>○ Wasser nach der Inkubation umfüllen und bei (23 ± 2) °C abriechnen und verkosten, auch auf Verfärbungen, Ablagerungen oder Schwebeteilchen des Wasser achten</li> </ul> </li> </ul>
<b>Sonstiges</b>	– im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und -temperatur) anzugeben

<sup>1</sup> Heißkontakt bei Gebrauch ist vorhersehbar, z.B. direktes Abfüllen gegarter, heißer Lebensmittel in den Gefrierbeutel

<sup>2</sup> Geruchsaktive Substanzen haben in der Regel ein Molekulargewicht unter 250 Da, im Median unter 150 Da. Sie können daher in PP und PE leicht diffundieren, so dass insbesondere bei diesen Kunststoffen im Lebensmittelkontakt deutlich geringere Zeit- und Temperaturbedingungen als die in der Kunststoff-Verordnung (EU) Nr. 10/2011 genannten zu einer Gleichgewichtseinstellung zwischen Lebensmittelkontaktmaterial und Prüfsubstanz ausreichen