


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Einweg-Trinkgefäße, Partybecher
Familie	Bedarfsgegenstand zum Verzehr von Lebensmitteln – kalt / heiß
Beispielbilder	
Definition	Trinkgefäß/Behälter, die seitens des Herstellers für den einmaligen Kontakt mit Heiß- oder Kaltgetränken vorgesehen sind und aus denen das Lebensmittel direkt verzehrt wird
Typische Materialien	Einweg-Trinkgefäße für den Kaltkontakt: Polystyrol; Polypropylen; Karton, beschichtet; bedruckt, unbedruckt
Mögliche Gerüche	Nach Styrol, oxidiertes Polyolefin, nach Druckfarbe, nach Pappe
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 mit Wasser befüllen ○ 6 h, Raumtemperatur, Wasser (Kaltkontakt) ○ 2 h, 70 °C, Wasser (Heißkontakt), alternativ: Wasser siedend heiß einfüllen, 2h auf RT abkühlen lassen <p>jeweils sensorische Prüfung des Wassers (Abriechen und Verkosten), ist eine zusätzliche Ausstattung vorgesehen (z. B. Deckel, Trinkröhrchen), wird diese mitgeprüft.</p>
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben