


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Muffinförmchen
Familie	Bedarfsgegenstand zur Zubereitung von Lebensmittel – Backen (Hochtemperaturkontakt)
Beispielbilder	
Definition	Backformen v.a. aus Papier, Metall oder Silikonelastomer zum Backen von Muffins oder Cupcakes (süß oder herzhaft), Förmchen können direkt mit gebacken werden und verbleiben ggf. bis zum Verzehr am Produkt
Typische Materialien	Papier, Silikonelastomer, Papier beschichtet, bedruckt oder unbedruckt, gefärbt, Metallbackformen (Muffin)
Mögliche Gerüche	nach Druckfarbe, nach Papier, oft muffig
Probenvorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> – bei Einwegmaterialien keine Probenvorbereitung – Proben für den Mehrfachgebrauch sollten gemäß den Angaben des Herstellers vorbereitet werden. Existieren solche Angaben nicht, sollten die Artikel haushaltsüblich gereinigt werden
Vorprüfungen / Screening	Prüfung auf Geruchsabgabe (bei kleinen Förmchen, modifiziert nach DIN 10955) Weckglas (1000 mL), Muffinförmchen mit ca. 2 sdm Lebensmittelkontaktfläche, 30 min 200°C ¹
Sensorische Prüfbedingungen	<p>einseitiger Kontakt mit Prüfkuchen nach DIN 10955</p> <ul style="list-style-type: none"> – Prüfteig nach Anleitung zubereiten – Boden des Förmchens mit Teig auslegen und am Rand hochziehen, so dass er eine Dicke von 0,5 cm hat – Backen bei 180°C Umluft für 25-30 Minuten² – Blindwert analog auf Alufolie oder einer Glasform backen – vor Verkostung auf Raumtemperatur abkühlen
Sonstiges	im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge und Art des Prüflebensmittels, Kontaktdauer und –temperatur) anzugeben

¹ abweichend können auch andere Glasgefäße (z.B. Weithalschliffflasche mit Glasstopfen und Teflonmanschette) verwendet werden

² Abweichend von DIN 10955 wird nicht 20min bei 220°C gebacken, da dies zum Anbrennen des Kuchens führt.