


Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

<b>Bezeichnung</b>	Kaffee- und Teefilter <sup>1</sup>
<b>Familie</b>	Bedarfsgegenstand zur Zubereitung von Lebensmitteln
<b>Beispielbilder</b>	
<b>Definition</b>	Nassfestes, stark poröses oder gewebtes Material, das bei der Zubereitung von Tee bzw. Kaffee bestimmungsgemäß einer Heißextraktion unterworfen wird. Es soll verhindern, dass der Tee bzw. der Kaffeesatz in das damit zubereitete Getränk gelangt.
<b>Typische Materialien</b>	Beutel oder Filter aus natürlichen (v.a. Papier, Baumwolle) und/oder aus synthetischen Fasern (v.a. PE, PP, PA, PET), Teeeier/-sticks/-siebe aus Metall, Kunststoff, Silikon
<b>Mögliche Gerüche</b>	Papier: muffig, „würzig“, sonstige: metallisch, gummiartig
<b>Probenvorbereitung</b>	Keine bei Einwegmaterialien Bei Mehrfachgebrauchsartikeln nach Herstellerangabe
<b>Vorprüfungen / Screening</b>	keine
<b>Sensorische Prüfbedingungen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Lebensmittelsimulanz Wasser, extrahierender Heißkontakt: <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Filterpapier oder Artikel mit siedendem Wasser übergießen, Kontaktzeit: 5 Minuten, abgedeckt</li> <li>○ Masse/Volumen-Verhältnis: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ Fertiger Kaffeefilter/ Teebeutel: 1 Filter/200 mL Wasser</li> <li>+ Teebeutelpapier: 0,5 g/200 mL Wasser</li> <li>+ Kaffeepadpapier: 0,5 g/200 mL Wasser</li> <li>+ Kaffeefilterpapier: 2,5 g/200 mL Wasser</li> <li>+ Teeei, -stick, -siebe: 1 Artikel/200 mL</li> </ul> </li> </ul> </li> <li>– sensorische Prüfung des Wassers nach Abkühlung (abgedeckt) auf Raumtemperatur (Abriechen und Verkosten)</li> <li>– Prüflebensmittel Tee (Teebeutel/-filter, Teeei, -stick, -sieb) <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Kamillentee mit 200 mL siedendem Wasser aufgießen, 5 Minuten Ziehzeit</li> <li>○ Masse/Volumen-Verhältnisse wie oben beschrieben (Vergleichsprobe mit Keramik- oder Glasfilter)</li> </ul> </li> </ul>
<b>Sonstiges</b>	Im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge der Probe und des Prüflebensmittels sowie Kontakttemperatur und -dauer) anzugeben.

<sup>1</sup> Materialien, die sich noch nicht im Lebensmittelkontakt befinden