

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Bezeichnung	Filter und Siebe für Kaffee und Tee ¹
Familie	Bedarfsgegenstand zur Zubereitung von Lebensmitteln
Beispielbilder	 <p>Papier für Kaffeepads</p>
Definition	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.
Typische Materialien	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
Mögliche Gerüche	Papier: muffig, „würzig“, sonstige: metallisch, gummiartig
Probenvorbereitung	<ul style="list-style-type: none"> – keine bei Einwegmaterialien – bei Mehrfachgebrauchsartikeln nach Herstellerangabe oder - wenn keine Angabe vorliegt – haushaltsübliche Reinigung
Vorprüfungen / Screening	keine
Sensorische Prüfbedingungen	<ul style="list-style-type: none"> – Prüflebensmittel Wasser, extrahierender Heißkontakt: <ul style="list-style-type: none"> ○ Filterpapier oder Artikel mit siedendem Wasser übergießen, Kontaktzeit: 5 Minuten, abgedeckt; ○ Stück bzw. Fläche/Volumen-Verhältnis² <ul style="list-style-type: none"> + Fertiger Kaffeefilter/ Teebeutel: 1 Filter/200 mL + Teebeutelpapier: 1 dm²/200 mL + Kaffeepadpapier: 3 dm²/200 mL + Kaffeefilterpapier: 3 dm²/200 mL + Teeei, -stick, -siebe: 1 Artikel/200 mL – Prüflebensmittel Tee (Teebeutel/-filter, Teeei, -stick, -sieb) <ul style="list-style-type: none"> ○ Kamillentee (5 – 7,5 g Kamillenblüten/L) mit 200 mL siedendem Wasser aufgießen, 5 Minuten Ziehzeit ○ Stück bzw. Fläche/Volumen-Verhältnisse wie oben beschrieben (Vergleichsprobe mit Keramik- oder Glasfilter) – sensorische Prüfung des Prüflebensmittels nach Abkühlung (abgedeckt) auf Raumtemperatur (Abriechen, visuelle Prüfung und Verkosten)

¹ Materialien, die sich noch nicht im Lebensmittelkontakt befinden

² Die angegebenen Verhältnisse wurden so gewählt, um den Großteil der Anwendungen auf dem Markt abzudecken. Ist das Verhältnis der realen Anwendung bekannt, hat dieses Vorrang.

Sammlung von Methoden zur sensorischen Prüfung von Lebensmittelkontaktmaterialien

Sonstiges	Im Prüfbericht sind die bei der Prüfung angewandten Kontaktbedingungen (Menge der Probe und des Prüflebensmittels sowie Kontakttemperatur und -dauer) anzugeben.
------------------	--