

PRÜFBERICHT

SENSORISCHE PRÜFUNG VON LEBENSMITTELKONTAKTMATERIALIEN

AUFTRAGGEBER

ARTLINE GROUP EU S.R.L.
Str. Episcop Dr. Vasile Coman, Nr. 3
410178
Oradea, Rumänien

PRÜFBERICHT NR**20250110****REFERENZNORM**

DIN - 10955:2004

DATUM

01/11/2025

PROBE (in zwei Wiederholungen geprüft)



BESCHREIBUNG

Probe:

ITAH25000595

Materialtyp:

Epoxy resin

PRÜFERGEBNIS			BESTANDEN	
DATUM	ERSTELLUNG	UNTERSCHRIFT	PRÜFUNG UND FREIGABE	UNTERSCHRIFT
01/11/2025	Bereichsleiter Sensorik, Konsumantenforschung & Neuromarketing	Benjamin Kraus 	Manager Sensorik, Konsumantenforschung & Neuromarketing	Thomas Laurent 

ZIEL DER STUDIE

Feststellung des Vorhandenseins von Fremdgeruch/-geschmack, der möglicherweise von den Proben auf Lebensmittel übertragen wird, mittels sensorischer Unterscheidungstests.

MATERIALIEN UND METHODEN

Als diskriminierender Test wurde der Dreieckstest gemäß DIN 10955:2004 gewählt

- Anzahl der Prüfer: 8 (geschult gemäß ISO 8586);
- Test durchgeführt in Verkostungskabinen gemäß ISO 8589;
- Signifikanz der Ergebnisse = 1%.

PROBEN

Epoxidharz - ITAH25000595

- Wasser als Lebensmittelsimulanz;

Epoxidharz - ITAH25000595

- Wasser als Lebensmittelsimulanz (als Wiederholung).

PROBENVORBEREITUNG

1. Vor der Herstellung der Simulanzen wurde die zu prüfende Probe sorgfältig mit warmem Wasser und einem milden, geruchlosen Reinigungsmittel gereinigt und anschließend getrocknet.
2. Als Lebensmittelsimulanz wurde Wasser verwendet.
3. Das Kontrollsimulanz wurde erhalten, indem Wasser mit 100°C in Kontakt mit der Probe gebracht wurde. Das Wasser blieb dann mit der Probe in Kontakt, bis es Raumtemperatur erreichte.
4. Der Standard (Blindtest) wurde hergestellt, indem das Simulanz derselben Behandlung und denselben Temperaturbedingungen unterzogen wurde, jedoch ohne Kontakt mit dem geprüften Material.
5. Beide Simulanzen, Kontrolle und Standard, wurden in Gläsern der sensorischen Analyse unterzogen.

ART DER DARBIETUNG DER PROBEN

Die Proben wurden den Prüfern in randomisierter Verkostungsreihenfolge in Gläsern präsentiert, die mit einem dreistelligen Code (Blindcode) versehen waren: Bei den beiden Proben A und B ergeben sich zwei mögliche Reihenfolgen, 2A und 1B oder 1A und 2B; die insgesamt verabreichten Probensätze wurden unter Berücksichtigung der möglichen Verkostungsreihenfolgen (ABA, BAB, BAA, ABB, AAB, BBA) ausgeglichen.

Gemäß der Norm ISO 4120.

ERGEBNISSE

Um zu bestätigen, dass keine Unterschiede zwischen den aus den Proben gewonnenen Kontrollsimulanzen und dem Referenzstandard bestehen, darf der Median der Intensität des Unterschieds 2 nicht überschreiten und die Anzahl der Identifikationen muss unter 7 von 9 liegen. Bei Intensitäten über 2 muss der professionelle Prüfer die Art des wahrgenommenen Fremdgeruchs/-geschmacks angeben; Werte von „α“ gleich 0,01

Intensitätsskala des Fremdgeruchs/-geschmacks

INTENSITÄTSSKALA DES UNTERSCHIEDS				
0 = Nicht wahrgenommen	1 = Kaum wahrnehmbar	2 = Leicht wahrnehmbar	3 = Deutlicher Unterschied	4 = Großer Unterschied

MEDIAN DER INTENSITÄT DES UNTERSCHIEDS UND ANZAHL DER IDENTIFIKATIONEN		
Epoxidharz - ITAH25000595 - 1	Aussehen= 0 Geruch= 0 Geschmack= 1 Anzahl der Identifikationen: 6/9	Kein Unterschied
Epoxidharz - ITAH25000595 - 2 (als Wiederholung)	Aussehen= 0 Geruch= 0 Geschmack= 1 Anzahl der Identifikationen: 5/9	Kein Unterschied

BEOBACHTUNG:

Das Panel stellte in beiden Wiederholungen keinen Unterschied fest.

Es ist anzumerken, dass, obwohl die Anzahl der Identifikationen unter der Signifikanzgrenze liegt und die wahrgenommene Intensität des Fremdgeschmacks unter 2 liegt, im Simulanz, das mit dem Material in Kontakt stand, eine leichte aromatische Note auftritt, die von den Sensorikprüfern als „plastikartig“ bezeichnet wurde.

Die Probe ist für die Verwendung in Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.