

Methoden zur Untersuchung von Papier, Karton und Pappe für Lebensmittelverpackungen und sonstige Bedarfsgegenstände

1 Allgemeine Methoden zur Untersuchung von Papier, Karton und Pappe

1.8 Ausblutbarkeit von Farbstoffen

1.8.3 DIN EN 646 und DIN EN 648: Beispiele für die in den Normen festgelegten Prüfverfahren

Eine Zuweisung von Prüfverfahren für Lebensmittelkontaktmaterialien aus Papier und Pappe gemäß DIN EN 646 und DIN EN 648 erfolgt in Anhängigkeit der Kontaktdauer und den Bedingungen. Konkrete Anwendungsbeispiele sind in Tabelle 1 aufgeführt.

Tabelle 1: Anwendungsbeispiele für die Prüfverfahren gemäß DIN EN 646 und DIN EN 648.

Verfahren	Kontaktbedingungen	Lebensmittelkontaktmaterialien
A 24 h bei 23 ± 2 °C	langzeitig	Faltschachteln, Pizzakarton, Innenseiten von Bäcker- und Imbissstüten, Tortenspitzen
B 4 h bei 23 ± 2 °C	mittelzeitig	Tablettaufleger, Pappteller, Servietten, Papierstrohhalm
C 10 min bei 23 ± 2 °C	kurzzeitig	Küchentücher, Außenseiten von Bäcker- und Imbissstüten, Eisschirme
D 30 min bei 120 ± 3 °C mit Öl 30 min bei 90 ± 3 °C mit Wasser	Heißkontakt fettige Lebensmittel feuchte Lebensmittel	Backpapier, Muffinförmchen