

DIN EN 1230-2

ICS 55.040; 67.250; 85.060

Ersatz für
DIN EN 1230-2:2010-02

**Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln –
Sensorische Analyse –
Teil 2: Geschmacksübertragung;
Deutsche Fassung EN 1230-2:2009**

Paper and board intended to come into contact with foodstuffs –
Sensory analysis –
Part 2: Off-flavour (taint);
German version EN 1230-2:2009

Papier et cartons destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires –
Analyse sensorielle –
Partie 2: Flaveur atypique (flaveur ou odeur parasite);
Version allemande EN 1230-2:2009

Gesamtumfang 22 Seiten

DIN-Normenausschuss Papier, Pappe und Faserstoff (NPa)

Nationales Vorwort

Diese Europäische Norm wurde vom Technischen Komitee CEN/TC 172 „Faserstoffe, Papier und Pappe“ erarbeitet, dessen Sekretariat von DIN (Deutschland) gehalten wird. Entscheidendes Gremium innerhalb des CEN/TC 172 ist die WG 3 „Analytische Prüfverfahren für Papier und Pappe in Kontakt mit Lebensmitteln“, die unter dem Vorsitz Österreichs steht.

Das zuständige nationale Normungsgremium ist der Arbeitsausschuss NA 074-02-01 AA „Chemisch-technische Prüfverfahren für Papier, Pappe, Faserstoff und Chemiezellstoff“ im DIN-Normenausschuss Papier, Pappe und Faserstoff (NPa).

Für die in diesem Dokument zitierten internationalen Dokumente wird im Folgenden auf die entsprechenden deutschen Dokumente hingewiesen:

ISO 4120	siehe	DIN EN ISO 4120
ISO 5492	siehe	DIN EN ISO 5492
ISO 8586	siehe	DIN EN ISO 8586
ISO 8589	siehe	DIN EN ISO 8589

Der Titel „off-flavour“ kann in dieser Europäischen Norm aufgrund der Unschärfe der englischen Sprache nicht wie üblich mit „Fremdgeschmack“ übersetzt werden, da dieser mit der hier beschriebenen Methode nicht geprüft wird. Der Sinn der Norm wird eher durch den Begriff „taint“, „Nebengeschmack“ wiedergegeben. Sowohl „off-flavour“ als auch „taint“ werden daher im Deutschen in dieser Norm mit „Nebengeschmack“ übersetzt, im Titel jedoch mit „Geschmacksübertragung“. Der Parameter „Nebengeschmack“ kann an Papier und Karton nicht geprüft werden, sondern es handelt sich um eine „Geschmacksübertragung“ aus Papier und Karton, die dann als Nebengeschmack in der Prüfsubstanz gemessen wird.

Änderungen

Gegenüber DIN EN 1230-2:2002-04 wurden folgende Änderungen vorgenommen:

- a) als Prüfsubstanz für trockene, nicht fettende Lebensmittel wurde Puderzucker aufgenommen (siehe 5.1);
- b) Verweisungen auf CEN/TR 15645-2, Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln — Kalibrierung für die Geschmacksprüfung — Teil 2: Fettende Lebensmittel, und CEN/TR 15645-3, *Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit Lebensmitteln — Kalibrierung für die Geschmacksprüfung — Teil 3: Trockene Lebensmittel*, in Abschnitt 6 ergänzt;
- c) Beschreibung für die Auswertung der Nebengeschmackskala vereinfacht;
- d) Norm redaktionell überarbeitet.

Gegenüber DIN EN 1230-2:2010-02 wurden folgende Korrekturen vorgenommen:

- a) Anpassung der Begriffe und Definitionen und des gesamten Textes entsprechend der Terminologiequellen;
- b) in 5.1 c) wurde „Puderzucker“ ergänzt;
- c) redaktionelle Überarbeitung;
- d) nationales Vorwort aktualisiert.

Frühere Ausgaben

DIN 10955: 1973-08, 1983-04

DIN EN 1230-2: 2002-04, 2010-02

Nationaler Anhang NA (informativ)

Literaturhinweise

DIN EN ISO 4120, *Sensorische Analyse — Prüfverfahren — Dreiecksprüfung*

DIN EN ISO 5492, *Sensorische Analyse — Vokabular*

DIN EN ISO 8586, *Sensorische Analyse — Allgemeiner Leitfaden für die Auswahl, Schulung und Überprüfung ausgewählter Prüfer und Sensoriker*

DIN EN ISO 8589, *Sensorische Analyse — Allgemeiner Leitfaden für die Gestaltung von Prüfräumen*

— Leerseite —

Deutsche Fassung

Papier und Pappe vorgesehen für den Kontakt mit
Lebensmitteln — Sensorische Analyse —
Teil 2: Geschmacksübertragung

Paper and board intended to come into contact with
foodstuffs — Sensory analysis —
Part 2: Off-flavour (taint)

Papier et cartons destinés à entrer en contact avec les
denrées alimentaires — Analyse sensorielle —
Partie 2: Flaveur atypique (flaveur ou odeur parasite)

Diese Europäische Norm wurde vom CEN am 5. Oktober 2009 angenommen.

Die CEN-Mitglieder sind gehalten, die CEN/CENELEC-Geschäftsordnung zu erfüllen, in der die Bedingungen festgelegt sind, unter denen dieser Europäischen Norm ohne jede Änderung der Status einer nationalen Norm zu geben ist. Auf dem letzten Stand befindliche Listen dieser nationalen Normen mit ihren bibliographischen Angaben sind beim Management-Zentrum des CEN oder bei jedem CEN-Mitglied auf Anfrage erhältlich.

Diese Europäische Norm besteht in drei offiziellen Fassungen (Deutsch, Englisch, Französisch). Eine Fassung in einer anderen Sprache, die von einem CEN-Mitglied in eigener Verantwortung durch Übersetzung in seine Landessprache gemacht und dem Zentralsekretariat mitgeteilt worden ist, hat den gleichen Status wie die offiziellen Fassungen.

CEN-Mitglieder sind die nationalen Normungsinstitute von Belgien, Bulgarien, Dänemark, Deutschland, Estland, Finnland, Frankreich, Griechenland, Irland, Island, Italien, Lettland, Litauen, Luxemburg, Malta, den Niederlanden, Norwegen, Österreich, Polen, Portugal, Rumänien, Schweden, der Schweiz, der Slowakei, Slowenien, Spanien, der Tschechischen Republik, Ungarn, dem Vereinigten Königreich und Zypern.



EUROPÄISCHES KOMITEE FÜR NORMUNG
EUROPEAN COMMITTEE FOR STANDARDIZATION
COMITÉ EUROPÉEN DE NORMALISATION

Management-Zentrum: Avenue Marnix 17, B-1000 Brüssel

Inhalt

	Seite
Vorwort	4
Einleitung	5
1 Anwendungsbereich	6
2 Normative Verweisungen	6
3 Begriffe	6
4 Kurzbeschreibung	8
5 Reagenzien	8
5.1 Prüfsubstanz	8
5.2 Gesättigte Magnesium-Nitrat-Lösung	9
5.3 Gesättigte Natrium-Chlorid-Lösung	9
6 Prüfpersonengruppe	9
7 Prüfbedingungen	9
8 Ausstattung	9
8.1 Allgemeines	9
8.2 Gefäße	10
8.3 Petri-Schalen	10
8.4 Träger für die Petri-Schalen in den Glasgefäßen	10
8.5 Kleine Glasschalen oder geruchsneutrale Einwegschalen aus Kunststoff	10
8.6 Löffel	10
8.7 Bewertungsbögen	10
8.8 Wasser und Gläser oder Trinkbecher	10
9 Probenahme und Lagerungen der Proben	10
10 Probenvorbereitung	11
11 Durchführung	11
12 Auswertung	11
12.1 Allgemeine Vorgehensweise	11
12.2 Dreiecksprüfung	12
12.3 Erweiterte Dreiecksprüfung	12
12.4 Multi-Vergleichsprüfung	12
13 Darstellung der Ergebnisse	13
13.1 Berechnung	13
13.1.1 Signifikanz des Nebengeschmacks (Dreiecks- und erweiterte Dreiecksprüfung)	13
13.1.2 Intensität des Nebengeschmacks (erweiterte Dreiecksprüfung und Multi-Vergleichsprüfung)	13
13.2 Ergebnis	13
14 Prüfbericht	13
Anhang A (informativ) Beispiel eines effektiven Reinigungsvorgangs	14

Anhang B (informativ) Beispiel eines Versuchsaufbaus für die Lagerung von Proben und Prüfsubstanzen	15
Anhang C (informativ) Beispiel eines Bewertungsbogens für die erweiterte Dreiecksprüfung	16
Anhang D (normativ) Signifikanztabelle für die Dreiecksprüfung.....	17
Literaturhinweise.....	18