

# DIN 10955:2004-06 (D)

## Sensorische Prüfung - Prüfung von Packstoffen und Packmitteln für Lebensmittel

---

| Inhalt  | Seite |
|---|-------|
| Vorwort.....  | 3     |
| 1 Anwendungsbereich.....  | 3     |
| 2 Normative Verweisungen .....  | 4     |
| 3 Begriffe.....   | 4     |
| 4 Einheiten .....   | 5     |
| 5 Kurzbeschreibung.....   | 5     |
| 6 Prüfpersonengruppe.....   | 6     |
| 7 Bezeichnung des Verfahrens.....   | 6     |
| 8 Geräte .....  | 6     |
| 9 Prüfsubstanzen für die Geschmacksprüfung .....                                    | 6     |
| 10 Probenahme und Lagerung der Prüfmuster .....                                     | 7     |
| 11 Durchführung .....   | 7     |
| 11.1 Allgemeines .....  | 7     |
| 11.2 Probenvorbereitung.....  | 8     |
| 11.2.1 Rollenware oder Bogenware.....   | 8     |
| 11.2.2 Vorbehandlung von Bedarfsgegenständen .....                                  | 8     |
| 11.2.3 Prüfung der Geruchsabgabe.....   | 8     |
| 11.2.4 Prüfung auf Geschmacksübergang durch den Luftraum (indirekter Kontakt).....  | 9     |
| 11.2.5 Prüfung auf Geschmacksübergang durch direkten Kontakt.....                   | 9     |
| 11.3 Prüfbedingungen.....   | 11    |
| 11.4 Anzahl der Proben und Probenmenge.....   | 12    |
| 11.5 Prüfung auf Geruchsabweichung gegenüber dem Referenzmuster .....               | 12    |
| 11.6 Prüfung auf Geschmacksübergang .....   | 13    |
| 11.6.1 Vorprüfung als offene Prüfung .....  | 13    |
| 11.6.2 Verschlüsselte Prüfung .....   | 13    |
| 11.6.3 Prüfverfahren.....   | 13    |
| 12 Beurteilung .....  | 14    |
| 12.1 Geruchsabweichung gegenüber dem Referenzmuster.....                            | 14    |
| 12.2 Geschmacksabweichung gegenüber der Kontrollprobe oder dem Referenzmuster ..... | 15    |
| 12.3 Prüfbelege.....  | 15    |
| 13 Prüfbericht .....  | 15    |
| Literaturhinweise.....  | 16    |