

DIN EN 1186-3:2022-10 (D)

Werkstoffe und Gegenstände in Kontakt mit Lebensmitteln - Kunststoffe - Teil 3: Prüfverfahren für die Gesamtmigration in verdampfbaren Simulanzen; Deutsche Fassung EN 1186-3:2022

Inhalt	Seite
Europäisches Vorwort.....	4
1 Anwendungsbereich.....	5
2 Normative Verweisungen	5
3 Begriffe	5
4 Prüfverfahren	7
4.1 Kurzbeschreibung.....	7
4.1.1 Allgemeines.....	7
4.1.2 Verfahren 1: Vollständiges Eintauchen (im herkömmlichen Ofen oder unter Rückflussbedingungen).....	7
4.1.3 Verfahren 2: Zelle.....	7
4.1.4 Verfahren 3: Befüllbarer Beutel	7
4.1.5 Verfahren 4: Umgekehrter Beutel.....	8
4.1.6 Verfahren 5: Befüllen eines Behälters.....	8
4.2 Reagenzien	8
4.3 Materialien und Prüfeinrichtung	8
4.3.1 Allgemeines.....	8
4.3.2 Materialien und Prüfeinrichtung, die allen Verfahren gemein sind.....	8
4.3.3 Materialien, die alle Verfahren mit Ausnahme der Befüllung eines Behälters gemein haben.....	9
4.3.4 Materialien für Verfahren 1a (Vollständiges Eintauchen im herkömmlichen Ofen)	9
4.3.5 Materialien für Verfahren 1b (Vollständiges Eintauchen unter Rückflussbedingungen)	9
4.3.6 Materialien für Verfahren 2 (Zelle)	10
4.3.7 Materialien für Verfahren 3 (Befüllbarer Beutel) und Verfahren 4 (Umgekehrter Beutel)	10
4.3.8 Materialien für Verfahren 5 (Befüllen eines Behälters)	10
4.4 Vorbereitung der Prüfmuster	10
4.4.1 Allgemeines.....	10
4.4.2 Vorbereitung der Prüfmuster und Bestimmung der Kontaktfläche.....	11
4.5 Exposition gegenüber Lebensmittelsimulanzen.....	13
4.5.1 Verfahren 1a: Vollständiges Eintauchen im herkömmlichen Ofen	13
4.5.2 Verfahren 1b: Vollständiges Eintauchen unter Rückflussbedingungen.....	14
4.5.3 Verfahren 2: Zelle.....	14
4.5.4 Verfahren 3: Befüllbarer Beutel	15
4.5.5 Verfahren 4: Umgekehrter Beutel.....	15
4.5.6 Verfahren 5: Befüllen eines Behälters.....	15
4.5.7 Spülen der Prüfmuster und der Behälter der Blindproben.....	16
4.5.8 Wiederholte Exposition.....	16
4.5.9 Allgemeine Empfehlungen	16
4.5.10 Allgemeine Anforderungen.....	16
4.6 Bestimmung der migrierten Menge	16
4.6.1 Vorbereitung der Schalen.....	16
4.6.2 Eindampfverfahren.....	17
4.6.3 Destillationsverfahren.....	17
4.7 Angabe der Ergebnisse	18
4.7.1 Allgemeines.....	18

4.7.2	Rechenverfahren.....	18
4.7.3	Analysetoleranzen und Präzision	21
5	Prüfbericht	22
Anhang A (normativ) Anforderungen an die Alkoholverdünnung und die Kontaktdauer- und		
	-temperaturtoleranzen	23
A.1	Alkoholverdünnung	23
A.2	Kontaktdauer und dafür geltende Toleranzen.....	24
A.3	Kontakttemperaturen und dafür geltende Toleranzen.....	24
Anhang B (informativ) Präzisionsdaten.....		
	Literaturhinweise.....	25
	Literaturhinweise.....	26