

Methoden zur **U**ntersuchung von **P**apier, **K**arton und **P**appe für **L**ebensmittelverpackungen und sonstige **B**edarfsgegenstände

1 Allgemeine Methoden zur Untersuchung von Papier, Karton und Pappe

1.4 Herstellung eines organischen Lösemittlextraktes

1 Allgemeine Angaben

Das Prüfverfahren DIN EN 15519 wurde für Papiere und Pappen entwickelt, die bestimmungsgemäß in direktem Kontakt mit fettenden Lebensmitteln stehen. Die Migration ist mit Ersatzsimulanzien bei allen vorgesehenen Temperatur / Zeitbedingungen zu beurteilen. Die Prüfung wird mit flüchtigen Lösemitteln vorgenommen.

2 Beschreibung

Die geschnittene Probe wird in Iso-Oktan oder 95 %igem (v/v) wässrigem Ethanol extrahiert. Die Bedingungen für den Kurzzeitkontakt sind üblicherweise 2 h bei 20 °C bzw. für den Langzeitkontakt 24 h bei 20 °C. Die Prüfbedingungen für Back- oder Kochpapiere sind 2 h bei 60 °C. Der Extrakt bzw. das Filtrat stehen dann für Untersuchungen der extrahierten Stoffe zur Verfügung.

Deutsche und internationale Normen sind erhältlich bei

Beuth Verlag GmbH
10772 Berlin
Tel: 030 2601 2839
Fax: 030 2601 1260
<http://www.beuth.de>