



# Praxistests für Lebensmittelverpackungen, Gebrauchsgegenstände und Hygieneprodukte

Die Anzahl an neuartigen und innovativen Produkten, welche unter dem Motto „alternativ“, „umweltfreundlich“ oder ähnlichem stehen, ist in Zeiten wie diesen nicht enden wollend. Doch halten diese Produkte ihre Versprechungen und sind sie gleichzeitig für die vorgesehene Verwendung geeignet?

Überträgt das intensiv riechende Bienenwachstuch Geruch oder Geschmack auf Lebensmittel? Sind ökologische Windeln tatsächlich mit herkömmlichen vergleichbar?

## Die LVA GmbH schafft Gewissheit

Die LVA GmbH bietet eine Vielzahl an Praxistests für Lebensmittelverpackungen, Gebrauchsgegenstände und Hygieneprodukte an, um zu simulieren, wie ein Produkt tatsächlich beim Endverbraucher ankommt bzw. sich während der Verwendung verhalten kann.

## Wir liefern Lösungen für alle Materialien

Die Expertinnen und Experten der LVA GmbH verfügen über umfassendes Know-How und können sowohl für alltägliche Materialien, z.B. Holz oder Karton, als auch für neuartige Produkte, z.B. Bienenwachstücher oder Graspapier, fachliche Aussagen und Expertise bieten.

## Wir untersuchen für Sie

Unser Leistungsspektrum umfasst beispielsweise die unten angeführten Untersuchungspakete. Bei jedem Paket gibt es mehrere Varianten und Kombinationsmöglichkeiten sowie eine optionale Fotodokumentation. Gerne beraten wir Sie zu individuellen Fragestellungen und unterstützen Sie bei der Planung der notwendigen Untersuchungen.

## Gebrauchstest

Im Zuge des Gebrauchstests werden Produkte wie vorgesehen verwendet und dabei das Verhalten des Materials bzw. die Veränderung der Umgebung dokumentiert.

Beispielsweise können Papierstrohhalm mit Limonaden oder alkoholischen Mischgetränken in Kontakt gebracht

und dabei Veränderungen bezüglich Farbe, Konsistenz, Geruch etc. vom Material als auch von der umgebenden Flüssigkeit festgehalten werden.



## Sensorik

Die Sensorik dient zur Beschreibung und Bewertung von Eigenschaften eines Lebensmittels. Dabei werden auch sowohl der Zustand der Verpackung als auch die Einflüsse der Verpackung auf ein Lebensmittel dokumentiert.

## Lagertest mit anschließender Sensorik

Um zu überprüfen, ob die Verpackung im Laufe der Zeit Einfluss auf das Lebensmittel hat, wird das Produkt sensorisch untersucht und anschließend bei uns gelagert. Bezüglich Temperatur und Zeitspanne der Lagerung entscheidet man je nach Produkt und Fragestellung.

Am Ende der Lagerung wird das Produkt nochmals sensorisch getestet. Die abschließende Sensorik gibt Aufschluss über den Zustand des Produkts, etwaige Veränderungen durch die Verpackung (Farbe, Geruch, Geschmack, Aussehen, Konsistenz etc.) sowie die Veränderung der Verpackung selbst.

Haben wir Ihr  
Interesse geweckt?  
Kontaktieren Sie uns!  
02243/26622-4210  
service@lva.at



## Prüfung auf Farblässigkeit

Bei der Prüfung auf Farblässigkeit werden weiße Baumwolltücher mit der entsprechenden Lebensmittelsimulanz getränkt und an der bedruckten/gefärbten Oberfläche gerieben. Im Idealfall bleibt das Tuch weiß.

Färbt sich jedoch das Tuch durch die Reibung, lässt sich daraus schließen, dass entweder der Druck bei dieser Charge nicht richtig aufgebracht wurde oder diese Farben/diese Drucktechnik/dieser Materialaufbau für die Verpackung derartiger Lebensmittel nicht geeignet ist.

## Mikroskopie

Die mikroskopische Untersuchung gibt sowohl Aufschluss über den Zustand des verwendeten Materials als auch über Lebensmittel, welche mit dem Material in Berührung kommen.

Beispielsweise lässt sich die Qualität der Verarbeitung der eingesetzten Materialien feststellen und gleichzeitig erkennt man etwaige Materialschäden, wie Absplitterungen oder poröse Zustände.

Zusätzlich besteht die Möglichkeit, eine Aussage über eventuelle Verunreinigungen der Lebensmittel zu treffen, wie metallische Fremdkörper, Holzsplitter, Plastikteile, Glassplitter etc.



## Migrationsprüfung

Unter Migration versteht man den Übergang von Stoffen aus der Verpackung in das Lebensmittel und umgekehrt – haben das Material und das Lebensmittel negativen Einfluss aufeinander? Dabei kann auf einen Parameter gezielt untersucht oder die Gesamtmigration ermittelt werden.

Die Migrationsprüfungen erfolgen mit Hilfe von individuellen Lebensmittelsimulanzien. Berührungszeit und Temperatur werden so gewählt, dass die ungünstigsten vorhersehbaren Verwendungsbedingungen herangezogen werden.

## Schadstoffuntersuchungen

Wir untersuchen sowohl Materialien als auch Lebensmittel auf eventuelle Schadstoffe hinsichtlich der Einhaltung der vorgesehenen Grenzwerte gemäß den einschlägigen Verordnungen.

Beispielsweise werden Untersuchungen bezüglich Weichmacher (Phthalate, ESBO, Adipate, Citrate), Schwermetalle, PAKs, Formaldehyd, MCPD/DCP, MOSH/MOAH, DIPN u.v.m. angeboten.



## Mikrobiologie

Eine mikrobiologische Untersuchung ist für sämtliche Materialien möglich. Untersucht werden mikrobiologische Parameter, wie beispielsweise Gesamtkeimzahl, Hefen, Schimmel, Enterobakterien, E. coli, Staphylokokken, Salmonellen, Listerien. Diese Parameter werden individuell an das Produkt, die Verwendungsabsicht und die Kundenwünsche angepasst.

Haben wir Ihr  
Interesse geweckt?  
Kontaktieren Sie uns!  
02243/26622-4210  
service@lva.at