

NATURA GA

Inchiostri per stampa offset a basso odore per la realizzazione di imballi organoletticamente neutri.

Gli imballaggi per alimenti e beni di consumo devono essere prodotti utilizzando inchiostri da stampa offset in grado di non alterare le caratteristiche di gusto e odore del prodotto in essi contenuto. Lo sviluppo di una nuova tipologia di veicolo specifico, unitamente all'uso di solventi dedicati, materie prime e metodologie di miscelazione opportunamente adottate, ha permesso di sviluppare ed ottenere un inchiostro per stampa offset a Basso Odore*.

Le legislazioni, e di conseguenza molti „brand owner“ ed i loro stampatori, stanno sempre più volgendo la loro attenzione agli inchiostri da stampa e vernici, in particolare modo al loro utilizzo sicuro, ed alla loro composizione chimica. La **hubergroup** ha fatto propria questa sfida e, da sempre attenta alle problematiche relative alla stampa di imballi per alimenti, sta dedicando notevoli attenzioni e azioni alla realizzazione di una serie di inchiostri che permettano di essere conformi alle richieste legali in merito alla stampa di imballi per alimenti.

La serie NATURA GA è una serie di inchiostri priva di oli minerali. Gli inchiostri da stampa offset privi di oli minerali, sono formulati sulla base di oli vegetali o esteri vegetali.

NATURA GA Caratteristiche di resistenza per DIN 16524/25

		Luce BWS	Alcool	Solventi	Alcali
Giallo	41 GAN5035	5	+	+	+
Magenta	42 GAN5035	5	+	+	-*
Cyan	43 GAN5035	8	+	+	+
Nero	49 GAN5035	8	+	+	+

Gli inchiostri della serie NATURA GA essiccano solamente per penetrazione

* Il termine „Basso Odore“ si riferisce solamente a stampati eseguiti con questo tipo di inchiostri.

Oltre agli inchiostri per quadricromia, la serie NATURA GA può essere formulata in ogni colorazione, compresi i colori speciali di marchio. NON mescolare inchiostro NATURA GA con altre tipologie di inchiostro.

Caratteristiche generali per la stampa di imballi per alimenti Imballi per alimentari o prodotti sensibili necessitano garanzie di assenza di migrazioni in modo da poter prevenire possibili:

- pericolosità per la salute della persona
- variazioni del gusto o dell'odore del prodotto contenuto
- variazione della composizione del prodotto contenuto

Gli inchiostri da stampa offset utilizzati per la realizzazione di imballi primari, ovvero dove vi sia diretto contatto tra l'alimento e la parte non stampata dell'imballo, devono essere a bassa migrazione e non devono modificare le caratteristiche organolettiche dell'alimento. Gli inchiostri della serie NATURA GA sono a Basso Odore. Questa serie di inchiostri è formulata senza l'utilizzo di oli minerali e non contiene nessun tipo di essiccante di supporto alla fase di ossidazione. Tutte le materie prime utilizzate nella formulazione degli inchiostri NATURA GA sono selezionate in accordo con le linee guida EuPIA e sono presenti nelle liste dell'Ordinanza Svizzera sui materiali ed articoli per contatto alimentare (SR 817.023.21).

I veicoli della serie NATURA GA sono a base di esteri di acidi grassi approvati per diretto contatto con gli alimenti.

In riferimento alle linee guida EuPIA „Guideline on Printing Inks applied to non-food contact surface of food packaging materials and articles“ questi inchiostri possono essere utilizzati per produrre imballi alimentari conformi alla Regolamentazione Europea 1935/2004, qualora la migrazione di sostanze dallo strato di inchiostro all'alimento sia esclusa per mezzo di appropriata progettazione dell'imballo, corrette condizioni di processo, adeguate scelte di materiali dell'imballo primario con sufficienti barriere funzionali e/o da adeguate e controllate fasi di lavorazione. Il produttore dell'imballo alimentare deve eseguire le dovute analisi di rischio ed i test appropriati per assicurare che la migrazione di sostanze non superi i limiti previsti.

Caratteristiche speciali

Gli inchiostri NATURA GA possono essere utilizzati su tutti i tipi di supporti assorbenti e su tutte le tipologie di macchine da stampa offset a foglio.

Emulsione acqua/inchiostro stabile con ridotta formazione di misting.

Questa tipologia di inchiostri essicca solamente per penetrazione e non offre garanzie di resistenza superficiale. La verniciatura acrilica in linea è obbligatoria.

Eccellenti risultati da Test di Robinson /EN 1230 parte 1 e 2) sulle prove effettuate.

Questi inchiostri non essiccano per ossidazione e pertanto, sottoprodotti della fase di essiccazione non vengono sviluppati. Imballi prodotti con NATURA GA hanno inoltre un basso contenuto di esanale

Qualora la tipologia di imballo non garantisca una adeguata barriera funzionale, è possibile avere migrazione di sostanze all'interno dell'alimento. Nel caso specifico utilizzare esclusivamente inchiostri e vernici della serie MGA.

Istruzioni speciali

Regolare il setting della soluzione di bagnatura al livello più basso, soprattutto nel caso di coperture superficiali ridotte. Il contenuto di IPA nella soluzione di bagnatura non deve essere superiore a 10% ed il PH compreso tra 5.0 - 5.4

Non spruzzare sui rulli inchiostri nessun tipo di antipelle o rinfrescante.

Regolare il trasporto di vernice acrilica su un livello alto per garantire sufficiente protezione superficiale e stesura omogenea. L'area di verniciatura deve terminare a circa 5 mm dal bordo del foglio.

Ausiliari di stampa

Per modificare la forza colorante dell'inchiostro, utilizzare esclusivamente Bianco Trasparente a basso odore 40GAN0550. Per evitare la formazione di sostanze in grado di modificare le caratteristiche organolettiche dell'alimento contenuto, NON utilizzare in nessun modo additivi essiccanti. Per ridurre il tiro dell'inchiostro utilizzare Print Oil NATURA GA 355477.

Disponibilità di fornitura

2,5 - kg - latta sigillata sotto vuoto

Per ulteriori informazioni contattare direttamente il nostro sito internet www.mhm.de

Le informazioni tecniche contenute nella presente scheda sono da considerarsi puramente informative. Parametri non controllabili, quali le condizioni d'uso e i materiali utilizzati, influenzano le prestazioni del prodotto, per cui non possiamo garantire il rendimento sopraindicato. Si raccomanda quindi, ai possibili utilizzatori, di accertarsi che il prodotto abbia i requisiti richiesti prima dell'uso.