



## Système CRSmax MGA à séchage UV

Encres de base standards et liants pour les systèmes de mélange d'encres à séchage UV  
**Pour emballage alimentaire**

Le système de mélange d'encre **CRS<sup>max</sup>** à séchage UV (CRS = Computer Recipe System) comprend des couleurs de base, à haute concentration, prêtes à l'emploi, mono-pigmentées et aux propriétés de résistances individuelles. En plus des couleurs, un blanc transparent, un blanc couvrant et un noir font également partie de l'assortiment. Contrairement aux systèmes traditionnels de communication par la couleur, le système **CRS<sup>max</sup>** à séchage UV permet un contrôle total des propriétés de résistance de la couche d'encre et offre une flexibilité particulière pour créer une encre sur mesure qui s'adapte parfaitement à l'objectif recherché.

Les principaux bénéfices du système **CRS<sup>max</sup>** :

- Contrôle individuel de toutes les propriétés de résistances
- Contre-typage de teintes rapide et sécurisée
- Opportunité intelligente de réduire les surplus d'encres
- Options pratiques pour réutiliser les restes d'encres qui ont été produites à partir du système CRSmax
- Réduction du stock d'encre de grand nombre d'encres prêtes à l'emploi à quelques couleurs de bases
- Possibilité de basculer d'un système à l'autre avec les mêmes formules

### Applications

Les encres **NewV CRS<sup>max</sup> MGA** sont recommandées pour l'offset feuilles sur support absorbant et ont été conçues pour les emballages alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques et de tabac, pour lesquels la migration de substances des encres/vernys n'est pas évitée par la conception de l'emballage. Elles sont adaptées à la face oppose à la face en contact de l'emballage primaire.

La famille d'encres CRSmax pour l'emballage alimentaire est :

**UG....M** Pour lampe à mercure standard (ex. 41UG7801M)

### Couleurs de base

Choisir les bonnes encres de base de l'assortiment est de la plus haute importance.

Lors de l'utilisation des encres **MGA CRS<sup>max</sup>**, veuillez noter que pour conserver les propriétés de migration de l'encre, seuls l'utilisation d'auxiliaires développés pour les emballages alimentaires est autorisée.

Pour la même raison, nous recommandons des additifs de mouillage spéciaux pour les applications où la migration des composants imprimés doit être évitée. Pour plus d'informations, veuillez lire la fiche technique 50.F.002 *NewV fix pour emballage alimentaire*.

## Couleurs de base pour supports absorbants

La liste suivante détaille les couleurs disponibles pour supports absorbants ainsi que leurs propriétés de résistance :

| Encres de base CRS <sup>max</sup> à séchage UV pour supports absorbants |              |                       |        |                |        |
|---|--------------|-----------------------|--------|----------------|--------|
| Couleur   | Code article | Solidité lumière (WS) | Alcool | Mix de solvant | Alcali |
| Jaune   | 41 UG 7803 M | 5                     | +      | +              | +      |
| Jaune   | 41 UG 7835 M | 7                     | +      | +              | +      |
| Orange  | 41 UG 7804 M | 5                     | +      | +              | +      |
| Orange  | 41 UG 7828 M | 7                     | +      | +              | +      |
| Rouge   | 42 UG 7806 M | 6                     | +      | /              | +      |
| Rouge   | 42 UG 7808 M | 5                     | +      | +              | -      |
| Rouge   | 42 UG 7809 M | 5                     | +      | /              | +      |
| Rouge   | 42 UG 7834 M | 6                     | +      | +              | +      |
| Rouge   | 42 UG 7812 M | 7                     | +      | +              | +      |
| Violet  | 43 UG 7826 M | 7                     | +      | +              | +      |
| Bleu  | 43 UG 7820 M | 8                     | +      | +              | +      |
| Vert  | 44 UG 7822 M | 8                     | +      | +              | +      |
| Noir  | 49 UG 7899 M | 8                     | +      | +              | +      |
| Blanc couvrant  | 47 UG 7840 M | 8                     | +      | +              | +      |
| Blanc transparent   | 40 UG 7850 M | na.                   | +      | +              | +      |

+ oui    - non    / sous réserve    na.= non applicable

Pour les applications spéciales, les primers à l'eau peuvent contenir des solvants. Les couleurs de base CRS<sup>max</sup> avec les propriétés de résistance (/) ou (-) pour le mix de solvant peuvent présenter des changements de ton quand ils sont combinés avec ce type de vernis dans la même application. Veuillez contacter votre fournisseur de vernis pour en savoir plus sur les propriétés de résistance nécessaires avant toute production.

## Emballage alimentaire et de luxe

Le règlement (CE) n° 1934/2004 exige que les matériaux et articles, qui dans leur état final, sont destinés au contact avec les aliments ne doivent pas transférer de composants aux aliments emballés qui pourraient mettre en danger la santé humaine ou apporter un changement inacceptable dans leur composition ou dégrader les propriétés organoleptiques.

Si les produits cités ci-dessus sont manipulés comme indiqué dans les informations données dans les fiches techniques et correctement utilisés et séchés et si l'emballage est conçu de façon à éviter toute migration, nous confirmons que nos produits permettent une conformité du produit final au règlement (CE) n°1934/2005.

- Les produits **hubergroup** cités ci-dessus sont formulés et fabriqués en conformité avec le guide « Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) – Encres d'impression pour matériaux au contact alimentaire » publié par l'EuPIA (European Printing Ink Association).
- Afin d'éviter toute contamination avec des composants d'encres conventionnelles, les produits NewV pack MGA sont fabriqués dans une zone de production séparée spécifiquement pour cet usage.
- Les produits sont conformes avec la section 12 (« Druckfarben ») de l'Ordonnance Suisse 817.023.21 ("Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände vom 23. November 2005.").

Le producteur de l'emballage (imprimeur, transformateur) et le remplisseur (qui place les aliments dans l'emballage) ont la responsabilité légale de vérifier que le produit fini répond aux différentes exigences légales et industrielles. La réalisation de tests de migration avec des simulants alimentaires appropriés est recommandée, particulièrement dans les cas de taux de couverture élevé, supports légers ou si le ratio emballage/aliment emballé diffère considérablement de l'hypothèse modèle de 6 dm<sup>2</sup> / 1 kg (le "cube EU").

Pour permettre aux membres de la chaîne de fabrication de l'emballage de vérifier la conformité au Règlement cadre (CE) n°1935/2004, au Règlement Plastique (UE) n°10/2011 et/ou à l'Ordonnance Suisse 817.023.21, une « Déclaration de Composition » (SoC) est disponible sur demande. Veuillez noter pour l'étude de risque que le papier, le carton et les matériaux plastiques tels que PE ou PP ne sont pas des barrières suffisantes vis-à-vis des substances pouvant migrer des encres et vernis UV.

Plus d'information sur le sujet des emballages alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques et de tabac sont disponibles dans la brochure *50.G.002 NewV pour emballage alimentaire* et sur la page internet

## **Durée de vie**

La durée de vie minimum de ces produits est de 12 mois à partir de la date de production si le contenant original n'est pas ouvert. Cependant selon les conditions de stockage et de manipulation, ils peuvent être utilisés sur une durée plus longue.

Information complémentaire : Stocker entre 5 et 25°C. Des températures de stockage plus élevées peuvent réduire la durée de vie. Protéger du gel et de la lumière du soleil. Les boîtes doivent être refermées immédiatement après utilisation.

## **Conditionnement**

Boîtes de 2,5 kg

Futs de 200 kg