



NewV[®] pack MGA premium Blanc couvrant

Pour l'impression d'emballages alimentaires en UV

Parmi tous les agents colorants disponibles (pigments, teintures), le dioxyde de titane est le pigment blanc qui offre un très bon pouvoir couvrant (opacité) et un haut degré de blancheur. C'est pourquoi les encres blanches opaques contiennent une forte concentration de ce pigment.

Vous pouvez utiliser le blanc opaque dans les encres d'imprimerie de couleur pour leur donner un aspect opaque ou pour l'impression directe de supports afin de les masquer.

Tous les **blancs couvrants NewV pack MGA premium** sont conçus pour l'utilisation sur la face non en contact avec les aliments. Les produits énumérés ci-dessous conviennent à l'impression offset avec des lampes à mercure standard.

Propriétés

- Réactivité élevée
- Séchage rapide
- Très bonne opacité
- Bonne imprimabilité
- Brillant élevé
- Excellentes propriétés organoleptiques („tests Robinson“ EN 1230 Parties 1 et 2)

Désignation	Code article	Propriétés de résistance selon ISO 12040 / ISO 2836			
		Lumière WS	Alcool	Mix de solvant	Alcali
NewV pack MGA – non nuancé	47UG0001M	8	+	+	+
NewV pack MGA - nuancé	47UP0002M	7	+	+	+

Supports

- Papiers et cartons couchés et non couchés

Afin d'utiliser ces encres sur supports non absorbants tels que des supports couchés chrome (Chromolux), aluminisés ou des cartons/papiers enduits PE mais également sur films plastiques, des tests d'adhésion et de résistance à la rayure sur le support choisi doivent être réalisés avant toute production.

Applications

Selon le support choisi, une ou deux passes de blanc couvrant peuvent s'avérer nécessaires. En raison de l'épaisseur limitée du film d'encre qui peut être transféré dans le procédé offset, et de la couleur de la surface, on obtient des résultats différents sur des supports différents (par exemple, carton gris, carton brun, etc.).

Une charge élevée de blanc couvrant peut ralentir le processus de séchage UV.

Pour obtenir une bonne teinte blanche après une passe, il faut un taux d'application d'encre de 2,0 - 2,5 g/m². L'impression avec deux plaques permet d'obtenir une qualité encore meilleure et une couche plus lisse.

Le film d'encre sec est organoleptiquement neutre. Il ne modifiera pas l'odeur, le goût ou l'apparence des aliments. Il faut cependant prendre en compte le fait que les supports passés sous les lampes UV dégagent une odeur. Cette odeur peut être contrôlée après le processus de séchage.

Veillez noter que des supports très absorbants peuvent réduire considérablement la vitesse de séchage.

Comme toujours en impression UV, la quantité d'additif de mouillage doit être réduite à un minimum pour éviter l'émulsification et les problèmes d'équilibre eau-encre.

Si vous utilisez la presse en mode mixte (utilisation en alternance d'encres et vernis spécifiques aux emballages alimentaires et d'encres et vernis standard, qui ne sont pas recommandés pour l'emballage alimentaire), même après un nettoyage méticuleux, les blanchets, rouleaux, tuyauteries peuvent relarguer des substances absorbées lors de l'utilisation d'encres non recommandées pour les emballages alimentaires. Cela peut causer une contamination croisée et avoir un impact négatif sur les résultats des tests de migration.

Pour protéger au mieux les impressions, nous recommandons d'appliquer un vernis UV pour emballages alimentaires. Pour plus d'informations, veuillez consulter l'information technique sur les *Vernis NewV lac pour emballage alimentaire* sur notre page web.

Auxiliaires d'impression

Les blancs couvrants NewV pack MGA premium sont prêts à l'emploi. Si de légers ajustements sont nécessaires pour répondre à des exigences spécifiques, vous trouverez les auxiliaires recommandés dans l'Information Technique: NewV sup_Auxiliaires pour l'impression d'emballages alimentaires en offset UV. Seuls des auxiliaires spécifiquement développés pour les emballages alimentaires peuvent être utilisés afin de conserver les propriétés de migration de l'encre.

Pour la même raison, nous recommandons des additifs de mouillage spécifiques pour les applications où la migration des composants de l'impression doit être évitée. Pour plus d'informations sur ces produits, veuillez vous référer à la fiche technique 50.F.002 NewV fix pour emballages alimentaires.

N'utilisez jamais de photoinitiateurs ou de pâte d'activation avec ces produits et n'utilisez jamais d'anti-peau, d'anti-siccatif ou de rafraichissant sur les rouleaux.

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 dm² / 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 de l'EuPIA : www.eupia.org.

Classification

Fiche de données de sécurité disponible sur demande.

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. Pour une extension de la garantie, veuillez contacter vos représentants commerciaux.

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 (contenant 3 kg de blanc couvrant)