

FICHE TECHNIQUE

Date: 15.11.2017, Version: 2

Nom de la série:

SICURA Litho Nutri ECO

Définition :

SICURA Litho Nutri ECO est une série offset UV à séchage radicalaire formulée spécialement développé pour répondre au critère GOLD de «Material Health» de Cradle-To Cradle™ (C2C) et pour obtenir une très faible odeur résiduelle et un faible niveau de migration après séchage. Cette série ne contient pas de BPA.

Domaine d'application :

SICURA Litho Nutri ECO est dédié aux applications alimentaires primaires, pharmaceutiques, d'hygiène et d'emballage non alimentaire nécessitant la certification Cradle-To Cradle™. Pour les emballages alimentaires, cela signifie l'impression sur la surface extérieure des emballages alimentaires primaires nécessitant une faible odeur et une faible migration conformément aux exigences de la réglementation sur l'emballage des aliments.

Sécurité alimentaire:

- Emballages alimentaires (incluant emballages pharmaceutiques et produits hygiéniques) : **OUI**

MISE EN CONFORMITE

Ces encres ne sont utilisables pour les emballages alimentaires, que sur la partie ne rentrant pas en contact avec l'aliment, à condition qu'elles soient appliquées selon les Bonnes Pratiques de Fabrication ou GMP (une procédure assurant que les articles imprimés sont produits et contrôlés de façon constante selon des standards de qualité) et en respectant les consignes indiquées dans les Fiches Techniques.

L'imprimeur, le transformateur et le conditionneur ont chacun la responsabilité de s'assurer que l'article fini imprimé répond bien à la destination souhaitée et qu'aucun des composants de l'encre et du vernis ne migre dans l'aliment à des teneurs excédant les seuils légaux définis par l'industrie et par les réglementations.

Pour de plus amples informations d'ordre réglementaire, merci de vous référer au « Statement of Composition » Dans le cas d'applications spécifiques, veuillez contacter notre service d'assistance technique.

Pour toute information complémentaire, nous vous conseillons de consulter le **guide Siegwirk : Encres pour l'Emballage Alimentaire (« Know How »)** via le lien <https://www.siegwerk.com/en/our-responsibility/product-responsibility/customer-communications/food-packaging-safety.html>.

- En particulier, les produits **SICURA Litho Nutri ECO** représentent une nouvelle génération d'encres exclusivement formulées avec des composants sélectionnés, de façon à minimiser à la fois le risque de migration à travers le support et le transfert de la face externe imprimée sur la surface en contact avec l'aliment lors du stockage en pile ou en bobine.
- La formule de **SICURA Litho Nutri ECO** ne comprend aucun des éléments suivants :
 - Pigments « fanal » (complexes de colorants basiques) et pigments organiques de baryum à forte tendance au dégorgeant,
 - Acrylates à faible poids moléculaire avec un risque potentiel de migration de monomères libres à travers le film d'encre sec et donc un risque important de migration dans les aliments à un niveau indésirable.
 - Photoinitiateurs et catalyseurs à faible poids moléculaire qui ont un risque de relarguer des résidus de la photoinitiation et donc un risque important de migration dans les aliments à un niveau indésirable, altérant le goût et d'odeur de l'aliment.

Le but de ce type de formulation est de sécuriser l'imprimeur désirant produire des emballages alimentaires dont les caractéristiques sensorielles sont en accord avec les normes actuelles.

Il est important de noter que le transfert et la migration sont dépendants des conditions de transformation et des propriétés barrières suffisantes du support. Une attention particulière à ces paramètres, et à la sélection de références d'encres sans dégorgeement avec un pigment résistant, est requise dans le cas d'applications exigeantes telles que les emballages pour :

- aliments sensibles d'un point de vue organoleptique en général
- aliments liquides ou pâteux, gras et/ou aqueux ou acides
- aliments gras solides ou pâteux

et également les sets de table qui peuvent éventuellement avoir un contact de courte durée avec les aliments.

- Ces encres ne sont pas appropriées pour l'utilisation de four à micro-ondes, ni thermique.

- Pour les applications jouet, merci de contacter notre département technique.

Le respect des bonnes pratiques d'impression et des restrictions soulignées dans le guide d'information client et le Guide de bonne pratique cités ci-dessus permettent la fabrication d'un emballage sûr. En particulier, ces encres ne sont pas homologuées pour le contact alimentaire direct, séparé ou non par une couche de vernis.

Supports:

Tout type de papiers et de cartons, complexe carton PE...

L'adhérence peut être assez bonne sur certains supports plastiques, mais il est nécessaire de toujours réaliser un test d'adhérence avant impression.

Merci de consulter nos laboratoires pour tout nouveau support non mentionné ci-dessus.

Caractéristiques - Performances:

⇨ SUR MACHINE

- Compatible avec tous les systèmes de mouillage traditionnels avec ou sans alcool
- Stabilité eau/encre exceptionnelle
- Excellente qualité de transfert
- Bonne réactivité

⇨ DE L'IMPRIME

- Excellent comportement lithographique
- Adaptée à l'impression de la face extérieure d'emballage alimentaire.
- Odeur résiduelle et risque de migration particulièrement faibles
- Les impressions sont vernissables avec un vernis SICURA Nutriflex ECO OPV 85-601248-9

Spécifications:

- Certaines conditions de stockage des imprimés à basse température et/ou à forte humidité, peuvent fragiliser l'adhérence des encres sur le support. Des tests préalables sont recommandés. Veuillez contacter notre département technique
- Stabilité de stockage garantie 12 mois (à partir de la date de production indiquée sur l'emballage)
- Stocker au frais de préférence
- Les emballages ouverts doivent être protégés de la lumière et impérativement fermés après utilisation.
- Merci de consulter les fiches de données de sécurité pour toutes informations complémentaires.
- Dans le cas de presses hydrides avec rouleaux mixtes, pour des raisons d'imprimabilité et de risques de contamination croisée, il est nécessaire de conditionner les rouleaux et les blanchets entre deux campagnes d'impression utilisant différentes chimies d'encres (conventionnelle et UV). En particulier il faut utiliser des solvants de nettoyage appropriés. Pour plus d'informations, nous vous recommandons de contacter notre département technique.

**Les additifs:**

Pour certains supports ou selon certaines conditions machine, des ajustements de propriétés des encres peuvent être nécessaires, les additifs à employer doivent être choisis en fonction du but à atteindre et parfaitement compatibles avec les encres correspondantes. De plus il est rappelé que les doses recommandées doivent être rigoureusement respectées.

Etant donné que le rajout d'additifs peut avoir une influence sur les propriétés organoleptiques et/ou de migration, il est fortement conseillé au transformateur d'évaluer le risque engendré dans l'emballage alimentaire par cette addition.

Rôle	Désignation	Références	Proportions
Diluant	Diluant	81-470072-0	1 à 3 %
Pâte anti-tack	Pâte anti-tack	71-470085-3	1 à 3 %
Améliore la réactivité	Photoinitiateur	71-470062-2	1 à 3 %
Nettoyant pour rouleaux mixtes	Solve 22	75-601144-1	Pur

Avec cette série nous recommandons les additifs de mouillage de notre Gamme AQUA. Merci de contacter notre service technique, afin de déterminer la référence à utiliser en fonction de votre équipement et de votre application.

Conditionnement :

✓ Boîte métallique sous vide 2.5 kg Code emballage 1200



La gamme

• **Gamme quadri**

Teintes	Références	Lumière (1)	Alcool	Nitro	Alcali	Vernissage UV
Process yellow	70-301004-1	6	5	5	5	Oui
Process magenta	70-802211-6	5	2	2	4	Oui
Process cyan	70-111503-2	7	5	5	5	Oui
Process black	70-900735-2	7	2	2	4	Oui

• **Teintes pour mélange**

Teintes	Références	Lumière (1)	Alcool	Nitro	Alcali	Vernissage UV
Fast Orange	71-700621-7	6	4	4	3	Oui
Fast Rubine red	71-802322-9	7	5	5	5	Oui
Fast Rhodamine red	71-802321-1	7	5	5	5	Oui

(1) Les valeurs sont données pour une impression en aplat. La résistance à la lumière est abaissée dès lors que l'encre est fortement déconcentrée ou qu'elle est imprimée en tramé de faible pourcentage.

Étant donné que la liste des pigments C2C approuvés est assez limitée, veuillez contacter notre service technique pour toute encre de base ou tache spécifique dont vous pourriez avoir besoin.

Ces informations sont basées sur notre expérience et sur des résultats obtenus en laboratoire avec les procédés et pour les types d'utilisation spécifiés. Etant donné la diversité des supports et des conditions d'impression, elles sont communiquées à titre indicatif, sans engagement ni garantie, et doivent faire l'objet de validations industrielles avant utilisation des produits. Dans le souci d'amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter toutes modifications à la composition de nos produits et au contenu de nos fiches techniques. Notre responsabilité est régie par nos conditions de vente. Ces produits sont seulement utilisables sur la face de l'emballage alimentaire qui n'est pas en contact avec l'aliment, à conditions qu'ils soient appliqués en respectant à la fois les règles de bonnes pratiques (GMP: Good Manufacturing Practices) et les informations de la présente fiche technique. L'imprimeur, le transformateur et/ou l'emballer ont la responsabilité légale de s'assurer que l'emballage complet satisfait aux spécifications précitées et que les composants des encres et/ou vernis, ne migrent pas dans l'aliment à des teneurs supérieures aux exigences légales et industrielles.