

TECHNISCHE INFORMATION

Ausgabe: 07.09.2018, Version: 7

Produktbezeichnung :

SICURA Litho Nutrimetal

Charakteristik :

SICURA Litho Nutrimetal (Low Migration) ist eine radikalisch härtende UV Serie, welche speziell für die Herstellung von Metalltönen für die Anwendung auf Lebensmittelverpackungen entwickelt wurde. Diese Serie kann im Offset- sowie im Buchdruck gedruckt werden.

Es sind zwei Systeme verfügbar:

- 1-Komponentensystem mit fertig gemischten Farben. Vorabtests auf nicht saugenden Bedruckstoffen werden empfohlen
- 2-Komponentensystem bei dem die Farben vor der Verwendung gemischt werden müssen, die jedoch in Bezug auf Farbtonanpassungen und Substraten eine größere Vielfalt bietet

Anwendungsbereich :

Lebensmittelverpackungen bei denen Metalltöne gewünscht werden: Faltschachteln, Etiketten, IML, Sleeves, etc.

Produktsicherheit:

Verwendungszweck

Lebensmittelverpackungen (inkl. Pharma und Hygiene) : Ja

Compliance Management

Produkte dieser Farbserie sind nur geeignet zum Druck auf der dem Lebensmittel abgewandten Seite von Verpackungen unter der Voraussetzung, dass sie nach den Angaben aus diesem Technischen Merkblatt und der Einhaltung der zutreffenden Guten Herstellpraxis (Good Manufacturing Practices) verarbeitet wurden. Drucker, Veredler und Verpacker/Abfüller haben die gesetzliche Verantwortung dafür sicherzustellen, dass der fertige Artikel für die vorgesehene Verwendung geeignet ist und dass Farb- und Beschichtungsbestandteile nicht über gesetzliche und branchenübliche Grenzen hinaus in das Lebensmittel migrieren.

Für weitere regulatorische Informationen beziehen Sie sich bitte auf Siegwerk's "**Statement of Composition**"

Im Falle von speziellen Anwendungen, kontaktieren Sie bitte unsere Anwendungstechnik.

Für weitere Informationen, beziehen Sie sich bitte auf **Siegwerk's Customer Guidance: Printing Inks for Food Packaging ("Know How")** <https://www.siegwerk.com/en/our-responsibility/product-responsibility/customer-communications/food-packaging-safety.html>

SICURA Litho Nutrimetal Produkte gehören einer neuen Generation von Farben an, die ausschließlich mit ausgewählten Komponenten formuliert wurde, um sowohl eine potentielle Migration durch den Bedruckstoff als auch ein Ablegen (Set-off) von der bedruckten Außenseite auf die mit dem Lebensmittel in Kontakt kommende Rückseite im Stapel oder in der Rolle zu minimieren.

SICURA Litho Nutrimetal enthält als Bestandteile der Rezeptur keinen der folgenden Rohstoffe:

- Fanalpigmente und Barium-organische Pigmente mit starker Tendenz zum Ausbluten;
- Niedermolekulare Acrylate mit Potential zur Freisetzung von unerwünschten Mengen von freien Monomeren in den gehärteten Druckfarbenfilm und mit hohem Potential in unerwünschten Mengen in Lebensmittel zu migrieren.
- Niedermolekulare Photoinitiatoren und Co- Initiatoren / Synergisten die tendenziell weitgehend unvernetzt im gehärteten Druckfarbenfilm verbleiben und / oder bei der UV-Härtung Spaltprodukte in bedenklichen Mengen freisetzen und damit ein hohes Potential besitzen, in unerwünschten Mengen in Lebensmittel zu migrieren und unakzeptable Geruchs- und Geschmacksbeeinträchtigungen hervorzurufen.

Mit diesem fortschrittlichen Formulierungskonzept ist ein hohes Maß an Sicherheit seitens der Druckfarbe gewährleistet, welches dem Anwender die Herstellung von Verpackungen mit minimierten sensorischen Eigenschaften und minimierter, relevanter Migration entsprechend den derzeitigen Standards ermöglicht.

Beachten Sie: Set-off und Migration hängen von den Verarbeitungsbedingungen wie z.B. der Wirksamkeit der Lampen und Reflektoren, der Farbschichtstärke, dem Farbton und von den ausreichenden Barriereigenschaften des Bedruckstoffes ab. Sowohl diesen Parameter als auch der Auswahl nicht ausblutender Druckfarben mit echten Pigmenten sollte besondere Aufmerksamkeit geschenkt werden bei besonders anspruchsvollen Verpackungen für:

- organoleptisch empfindliche Lebensmittel im Allgemeinen
 - flüssige, pastöse, fettige und/oder wässrige oder säurehaltige Lebensmittel
 - pastöse oder feste fettige Lebensmittel
- wie auch bei Tischsets, die evtl. kurzzeitig mit Lebensmitteln in Kontakt kommen.

Diese Farben sind weder für die Anwendung in der Mikrowelle noch für den Backofen geeignet.

Für die Spielzeuganwendungen kontaktieren Sie bitte unsere Anwendungstechnik.

Sie werden sicheres Verpackungsmaterial produzieren, wenn Sie die gute Herstellungspraxis, wie im technischen Datenblatt beschrieben, einhalten. Diese Farben sind **nicht** für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen.

Bedruckstoffe:

- Alle Arten von Papier und Karton: In diesem Fall ist das entsprechende Transparentweiß mit der Metallicpaste (2K System) zu mischen, dies sollte der Serie SICURA Nutriboard 2 angehören.
- Kunststoffsubstrate wie PVC, OPP, etc: In diesem Fall ist das entsprechende Transparentweiß mit der Metallicpaste (2K System) zu mischen, dies sollte der Serie SICURA Nutriplast 2 angehören.

Wir raten Ihnen immer vor dem Druck Haftungstests durchzuführen.

Eigenschaften:

⇒ Verhalten in der Druckmaschine

- Ausgezeichnete Stabilität und Farb-/Wasserbalance
- Geeignet für alle Feuchtwassersysteme mit oder ohne Alkohol
- Ausgezeichnete Übertragungsqualität
- Schnelltrocknend

⇒ Druckverhalten

- Hohe Deckkraft und hohe Intensität
- Leichte Überdruckbarkeit mit UV oder wasserbasiertem Lack
- Hoher Glanz
- Überlackierung mit UV oder wasserbasiertem Lack wird empfohlen um eine gute Kratzbeständigkeit zu erzielen.

Anmerkungen:

- Die Farben die in 2 Komponenten geliefert werden, haben ein begrenztes Haltbarkeitsdatum und müssen innerhalb des gleichen Tages aufgebraucht werden.
- Die Pasten sind bis zu 6 Monate und UV Farben bis zu 12 Monate nach Herstellung garantiert haltbar. Bitte Gebrauch anhand des auf den Behältern angegebenen Datums prüfen.
- UV-Farben müssen kühl gelagert werden.
- Geöffnete Dosen dürfen keinem Licht ausgesetzt werden und müssen nach Gebrauch gut verschlossen werden.
- Weitere Informationen können Sie den Sicherheitsdatenblättern entnehmen

Hilfsmittel :

Bestimmte Bedruckstoffe und Maschinenkonfigurationen können eine Anpassung der Farbeigenschaften erfordern. Die zu diesem Zweck eingesetzten Hilfsmittel sollten unter Berücksichtigung des jeweiligen Bedruckstoffes und der Weiterverarbeitung des Druckes gewählt werden.

Der Drucker ist aufgefordert jede zusätzliche Produktbeimischung bei der Risikobewertung von entsprechenden Lebensmittelverpackungsanwendungen zu berücksichtigen.

Funktion	Bezeichnung	Artikelnummer	Dosierung
Verdünner	Reaktivverdünner	81-470072-0	1 - 3 %
Antitack	Antitack Paste	71-470085-3	1 - 3 %
Fotoinitiator	Fotoinitiator	71-470062-2	1 - 3 %
Reiniger	Soluve 22	75-650144-1	pur

Für Feuchtwasserzusätze kontaktieren Sie bitte unsere Anwendungstechnik.

Produktpalette :

1-Komponentensystem

Metallicfarben	Artikelnummer	IWS (1)	Alkohol	Lösemittel	Alkali
Reichgold / PMS 871	71-400290-4	7	2	5	2
Reich-/Bleichgold / PMS 873	71-400292-0	7	2	5	2
Bleichgold / PMS 875	71-400291-2	7	2	5	2
Silber / PMS 877	71-400289-6	7	2	5	2

2-Komponentensystem

Abhängig des zu bedruckenden Substrates ist es wichtig das richtige Transparentweiß für die Verwendung für die Metallicpasten zu wählen.

Metallictöne	Artikelnummer	Menge Paste	Menge Transparentweiß	Transparentweiß für alle Bedruckstoffe SICURA Nutriplast 2
Reichgold Paste / PMS 871	71-400202-9	50%	50%	71-000349-2
Reich-/Bleichgold Paste / PMS 873	71-400203-7	50%	50%	
Bleichgold Paste / PMS 875	71-400201-1	50%	50%	

• Echtheiten :

Metallictöne	Artikelnummer	IWS (1)	Alkohol	Lösemittel	Alkali
Rich Gold Paste	71-400202-9	7	2	5	2
Rich/Pale Gold Paste	71-400203-7	7	2	5	2
Pale Gold Paste	71-400201-1	7	2	5	2

1) Die Lichtechtheit bezieht sich auf den Volltondruck. Die Lichtechtheit wird reduziert, wenn die Farbstärke verringert wird oder durch Verschneiden der Farben.

Verpackung:

✓	Metallic Pasten:	Dose Kunststoff	1.0 kg	Verpackungscode 1821
✓	Transparentweiß:	Dose Metall	2.5 kg	Verpackungscode 1200
✓	1 Komponentenfarbe:	Eimer Kunststoff	1.0 kg	Verpackungscode 1821

Diese Angaben beruhen auf unseren Erfahrungen und Ergebnissen die im Labor mit spezifischen Prozessen und Anwendungsarten erzielt werden. Im Hinblick auf die Vielfalt von Substraten und Druckbedingungen können diese Daten nur als Information dienen und werden ohne jegliche Gewährleistung unsererseits bereitgestellt und müssen durch industrielle Tests authentifiziert werden, bevor die Produkte verwendet werden. Verbesserungen an unseren Produkten werden laufend gemacht und wir behalten uns deshalb das Recht vor, die Zusammensetzung sowie die Inhalte unserer technischen Datenblätter zu ändern. Wir lehnen jegliche Haftung für Anwendungen, die für diese Farbserie nicht vorgesehen sind, ab.

Diese Produkte sind nur für den Einsatz auf der dem Lebensmittel abgewandten Seite von Lebensmittelverpackungen vorgesehen, sofern sie gemäß den einschlägigen Good Manufacturing Practices (GMP) und nach den Angaben in diesem technischen Datenblatt angewendet werden. Der Drucker und/oder der Ver-/Abpacker haben die rechtliche Verantwortung, um sicherzustellen, dass die fertigen Artikel für den vorgesehenen Zweck geeignet sind und dass die Farbe und Beschichtung nicht in die Lebensmittel in Konzentrationen übergehen, die die rechtlichen und industriellen Anforderungen der Branche übertreffen.