

TECHNISCHE INFORMATION

Ausgabe: 27.05.2019, Version: 7

Produktbezeichnung

TEMPO NUTRIPACK METALLIC INKS

Charakteristik:

Offset Metallicfarben für Lebensmittelverpackungen.

Völlig mineralölfreie Litho Offset Palette, diese Serie garantiert sehr gute Laufeigenschaften mit geringem Geruch und optimierter Migration.

Die Serie **TEMPO NUTRIPACK METALLIC INKS** ist ohne Rohmaterialien formuliert die Petroleum Destillate wie Mineralöle oder andere Kohlenwasserstoff-Lösungsmittel enthalten.

Verfügbar: Gold, Silber und Pantone © Basismetalllic Farben in Ein- oder Zweikomponenten System.

Anwendungsbereich:

Für Primär- und Sekundärlebensmittelverpackungen bei denen ein geringer Restgeruch und/oder eine kontrollierte Migration gefordert ist.

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>

- **TEMPO NUTRIPACK METALLIC INKS** 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.
- **TEMPO NUTRIPACK METALLIC INKS** enthält als Bestandteile der Rezeptur keinen der folgenden Rohstoffe:
 - Fanalpigmente und Barium-organische Pigmente mit starker Tendenz zum Ausbluten;
 - Mineralöle
 - Alkylbenzole;
 - Hydrochinon-Antitrockner, Ketoxim-Antitrockner
 - Kobalttrockner
- 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

- Für spezifische Anwendungen, die erfordern, die in einem thermischen Ofen gedruckte Verpackung oder in Ultrakurzwellen zu stellen, bitte nur die zu diesem Zweck entwickelten Tinten benutzen und die von einem "Ja" in den Richttabellen weiter unten charakterisiert sind.

Bei Einhaltung der Guten Herstellungspraxis beim Verdrucken und bei Beachtung der Einschränkungen gemäß der bereits genannten „Customer Guidance“ und „Good Practice Guide“, kann sicheres Verpackungsmaterial hergestellt werden. Im Besonderen ist anzumerken, dass diese Farben nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet sind, unabhängig davon, ob sie durch eine Lackschicht vom Lebensmittel getrennt sind oder nicht. Bitte kontaktieren Sie uns, wenn Sie beabsichtigen, Platzdeckchen herzustellen.

Bedruckstoffe:

- ☞ Alle Arten von Kartons die für Faltschachteln für die Lebensmittelanwendung empfohlen werden
- ☞ Gestrichenes und ungestrichenes Papier für Einwickler, Tischsets und Beileger.

Eigenschaften:

- ⇒ **Verhalten in der Druckmaschine**
 - Einfache Handhabung, Druckeigenschaften wie eine konv. Farbe
 - Geeignet für alle Feuchtwassersysteme mit oder ohne Alkohol
 - Hohe Laufgeschwindigkeit
 - Kastenfrisch, über Nacht
 - Bleibt stabil auf den Walzen

- ⇒ **Druckverhalten**
 - Geringer Restgeruch, Robinson Level ~ 1
 - Geringe Migration
 - Sehr guter metallic Effekt
 - Schnelle Trocknung
 - Überdruckbar (siehe Echtheiten auf den nächsten Seiten)
 - Für eine gute Scheuerfestigkeit, wird die Anwendung eines Überdrucklackes empfohlen.

Anmerkungen:

- ◆ Empfohlene Mischung entnehmen Sie bitte der Tabelle. Bitte beachten Sie, dass die Mischung eine begrenzte Haltbarkeit aufweist und innerhalb 3 Tagen nach dem Mischen verwendet wird.
- ◆ Diese Farben haben eine Haltbarkeit von 12 Monate ab Produktionsdatum. Dies wird als Garantie über den "besten Einsatz" bezüglich der Druckeigenschaften der Farben interpretiert. Voraussetzung ist, dass die Dosen ungeöffnet sind und bei Raumtemperatur gelagert werden. Nach diesem Datum sind die Farben weiterhin verdruckbar aber die Druckeigenschaften könnten irgendwann in Bezug auf Transfer, Farbannahme, optische Dichte und bis zu einem bestimmten Verschnitt hinsichtlich des Farbtone in Folge des Transfers verändert werden
- ◆ Bei Anwendung eines IR- oder Warmlufttrockners wird das Wegschlageverhalten beschleunigt und der Glanz erhöht. Es ist darauf zu achten, daß die Stapeltemperatur 30 °C nicht übersteigt.
- ◆ Farben werden in 2 Komponenten geliefert: Die Metallpaste und der Lack der mit der die Paste vor Verwendung vermischt wird. Die empfohlenen Mengen entnehmen Sie bitte der Tabelle. Bitte beachten Sie die begrenzte Haltbarkeit dieser Mischung. Diese muss innerhalb von 3 Tagen aufgebraucht werden.

Für die Anwendung auf Spielzeug, wenden Sie sich bitte an unser Anwendungstechnik

In Fällen in denen eine Überlackierung nicht angewendet wird, wird eine Zusetzung eines speziellen Additives zur Heraufsetzung der Scheuerfestigkeit empfohlen. (siehe Kapitel: Additive).

Prinzipiell hat weder die Konformität der Farben für Lebensmittelverpackung, noch das Risiko der Kreuzkontamination Einfluß nach dem Ende des Haltbarkeitsdatums. Die Übereinstimmung der Farben mit den Anforderungen der Lebensmittelsicherheit bleibt unverändert.



Lackierung:

Um set off und Scheuerfestigkeitsprobleme zu vermeiden, empfehlen wir die Anwendung eines Lackes mit geringem Restgeruch und geringer Migration.

- Wasserbasierter Lack
 - Für Lebensmittelanwendungen
 Glanzlack: 10-602160-3
 Mattlack: 15-600466-5
 Das Mischen dieser Lacke ist möglich um einen Semi-Mattlack zu erhalten.
 - Für Tabakanwendungen
 Glanzlack: 10-657685-3
 Mattlack: 10-657684-6
 Das Mischen dieser Lacke ist möglich um einen Semi-Mattlack zu erhalten.
- Pflanzlich basierter Offset Überdrucklack Nutripack
 - Für alle Anwendungen
 Glanzlack: 65-600585-7
 Mattlack: 65-600586-5

Hilfsmittel:

✓ ADD-T.Nutripack Pflanzlich Verdünner	Zugabe: 1-3%	Art.-Nr.: 61-470079-7 (809.110)
✓ ADD-T.Nutripack tack reducer	Zugabe: 2-4%	Art.-Nr.: 61-470080-5 (809.115)
✓ ADD-Härter	Zugabe: 2-5%	Art.-Nr.: 61-470296-7
✓ Feuchtwasserzusatz Aqua Food	Zugabe: 4-6%	Art. Nr.: 65-060012-5
✓ CLEAN - Food Packaging Cleaner	Pur Art. Nr. 65-650141-8	

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.

Verpackung:

- Metallic Paste und Lack (Zweikomponenten System) 1 kg Gebindecod: 0700
- Einkomponenten System 1 kg Gebindecod: 1190



Produktpalette :

Farbton	Artikel Nr. Metallicpaste	Artikel Nr. Firnis	Menge in %		Echtheiten							
			Paste	Lack	IWS (1)	Alkohol	Lösemittel- gemischt	Alkali	Milchsäure	Butter	Mikrowelle (2)	Backofen
ZWEIKOMPONENTEN SYSTEM												
Reichgold	61-400048-7	65-440153-8	50	50	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Reichbleichgold	61-402455-2		50	50	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Bleichgold	61-400049-5		50	50	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Gold PMS 871	61-400048-7	65-440153-8	50	50	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Gold PMS 872	61-400048-7	61-700134-2	50	50	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Gold PMS 873	61-402455-2	61-700134-2	50	50	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Gold PMS 874	61-402455-2	61-700135-9	50	50	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Gold PMS 875	61-400049-5	65-440153-8	50	50	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Gold PMS 876	61-400049-5	61-700135-9	50	50	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Glanz Silber PMS 877	61-400046-1	65-440153-8	30	70	7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
EINKOMPONENTEN SYSTEM												
Reichgold	61-409153-6				7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Reichbleichgold	61-409159-3				7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Bleichgold	61-409264-1				7	-	+	-	+	+	Nein	Ja
Silber PMS 877	61-409130-4				7	-	+	-	+	+	Nein	Ja

- (1) Die Lichtechtheit bezieht sich auf den Volltondruck. Die Lichtechtheit wird reduziert, wenn die Farbstärke verringert wird oder durch Verschneiden der Farben.
- (2) Es ist nicht erlaubt Metallic Partikel in die Mikrowelle zu stellen.

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 Datenblättern 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.