

Ficha técnica

Fecha: 09.04.2018, Versión: 6

Serie:

TEMPO NUTRIPACK 2

Descripción:

Tintas de offset pliego para aplicaciones de embalaje alimentario.

Esta serie garantiza excelente comportamiento en máquina con bajo nivel de olor y migración optimizada.

Disponibilidad: Tintas de Cuatricromía, Bases Concentradas para mezcla y referencias específicas resistentes a la temperatura.

Exceptuando los pigmentos, las tintas TEMPO NUTRIPACK 2 están compuestas de resinas y aceites en base vegetal.

Las tintas de la serie **TEMPO NUTRIPACK 2** están formuladas sin materias primas que puedan contener destilados de petróleo como aceites minerales u otros hidrocarburos.

La serie está libre de cualquier secante

Campo de aplicación / Mercado:

Trabajos impresos para embalaje primario y secundario con necesidad de bajo olor residual y/o una tendencia a la migración controlada.

Para imprimir trabajos certificados según PSO, se recomienda el empleo de la cuatricromía ISO 2846-1.

Seguridad de producto:

Uso final destinado

Embalaje Alimentario (incluyendo farmacéutico e higiénico): **Si**

Responsabilidad de cumplimiento

Estas tintas solamente son adecuadas para la impresión de embalaje alimentario en el lado sin contacto con el alimento, cuando se utiliza un "Código de Buenas Prácticas" adecuado (un sistema para asegurar que los productos son fabricados de modo consistente y se controlan de acuerdo a un sistema de calidad) en conformidad con las recomendaciones de esta ficha técnica.

El impresor, el transformador y el envasador tienen la responsabilidad de asegurar que el artículo final impreso es adecuado para el propósito de uso(s) intencionado(s) y que los componentes de las tintas y barnices no migran al alimento en niveles que excedan los requerimientos legales, regulatorios e industriales definidos.

Por favor consultar la "**Declaración de Composición**" para ampliar la información regulatoria.

En caso de aplicaciones específicas, contacte con el servicio técnico de aplicación.

Para mayor información consultar la **Guía para Clientes de Siegwirk**:

Tintas de Impresión para Embalaje Alimentario ("Know How") en <https://www.siegwerk.com/en/our-responsibility/product-responsibility/customer-communications/food-packaging-safety.html>

- En particular, los productos de la serie **TEMPO NUTRIPACK 2** representan una nueva generación de tintas formuladas exclusivamente con materias primas seleccionadas, para minimizar tanto el riesgo de migración a través del soporte como el riesgo de contaminación cara con dorso tanto en las pilas de pliegos como en bobina.
- La formulación **TEMPO NUTRIPACK 2** no contiene las siguientes sustancias:
 - Pigmentos fanales u orgánicos de bario con tendencia al sangrado.
 - Aceites minerales.
 - Alkilbencenos
 - Hidroquinona o ketoxime como antisecantes
 - Secantes de cobalto

Con este avanzado desarrollo se consigue un alto nivel de seguridad desde el punto de vista de las tintas, para la producción de packaging, que minimiza el impacto sensorial y el riesgo de migración según los estándares actuales.

Se debe tener en cuenta que el repinte y la migración dependen de las condiciones de procesado como el espesor de la capa de tinta, el color y las propiedades barrera del soporte de impresión. Se debe prestar especial atención a las condiciones de impresión y la selección de tintas con pigmentos resistentes, sin riesgo al sangrado, en el caso de

packaging para:

- Alimentos organolépticamente sensibles en general.
- Alimentos o bebidas líquidas, productos alimentarios viscosos de tipo graso, acuoso y alimentos ácidos.
- Alimentos sólidos o viscosos, grasos.

En caso de no aplicar barniz de sobreimpresión, se recomienda utilizar un aditivo específico para incrementar la resistencia al roce (ver el capítulo: "productos auxiliares").

Para aplicaciones específicas que necesiten introducir un producto impreso en un horno de calor o en un microondas, consultar la tabla de resistencias y utilice las referencias marcadas como "Si" en esta aplicación.

Para aplicaciones de juguetes o manteles impresos de papel para mesas consulte con nuestro departamento técnico.

Producirá un material de embalaje seguro si lleva a cabo buenas prácticas de impresión y restricciones como se refleja en la Información Técnica mencionada previamente. En particular, estas tintas no están aprobadas para contacto directo con los alimentos, separado o no por una capa de barniz.

Materiales de impresión:

Todo tipo de cartón y cartoncillo utilizados en embalaje para alimento.
Papeles offset o estucados para envueltas de alimentos o manteles de papel.

Características:

⇒

EN MÁQUINA

- Fácil de usar: Mismo comportamiento que una tinta estándar.
- Muy buena estabilidad y buen equilibrio agua/tinta.
- Válida para sistemas de mojado con y sin alcohol.
- Elevada velocidad de impresión.
- Tinta fresca que permanece muy estable en los rodillos.

⇒

EN EL IMPRESO

- Muy bajo olor residual. Test de Robinson nivel aproximado 1.
- Muy baja tendencia a la migración.
- Elevada intensidad de color.
- Buen setting.
- Sobreimprimible (ver resistencias en las páginas siguientes)
- Para una buena resistencia al roce se recomienda el uso de barniz de acabado.
Ver el apartado BARNIZADO.
- Excelentes niveles de resistencias químicas y físicas.

Precauciones:

- El uso de IR o aire caliente mejora el setting y el brillo de las tintas pero se recomienda un máximo de temperatura de 30°C en pila.

- Estas tintas tienen un período de conservación de 2 años desde la fecha de producción. Esto debe entenderse como una garantía de "utilización técnica", mantenidas en el bote cerrado y a temperatura ambiente, según las propiedades de estas tintas. Después de esta fecha las tintas se pueden utilizar en máquina pero propiedades de impresión como, transferencia, superposición, densidad óptica y en cierto modo la tonalidad como consecuencia de la transferencia, podrían verse alteradas eventualmente.

En cualquier caso, ni el cumplimiento para embalaje alimentario ni el riesgo de contaminación cruzada son alterados después de la fecha de utilización. La conformidad de los requerimientos de seguridad alimentaria permanecen inalterados.



Productos

• **TINTAS DE CUATRICROMÍA**

Color	Referencia	Barnizado Acrílico	Luz (1)	Alcohol	Solvente	Álcali	Ac Láctico	Manteca.	Microondas (2)	Horno conven. (3)
Serie estándar										
Amarillo	60-300699-0	Si	5	5	4	5	5	5	Si	No
Magenta	60-801463-5	Si	5	4	4	3	2	5	Si	No
Cyan	60-111293-1	Si	7	5	5	5	5	5	Si	Si
Negro	60-900543-4	Si	7	4	4	3	2	5	Si	No
Serie ISO 2846:1										
Amarillo *	60-302439-9	Si	5	5	4	5	5	5	Si	No
Magenta *	60-802584-7	Si	5	4	4	3	2	5	Si	No
Cyan *	60-116435-3	Si	7	5	5	5	5	5	Si	Si
Negro *	60-902800-6	Si	7	4	4	3	2	5	Si	No
Serie Intensa										
Amarillo Intenso	60-304191-4	Si	5	5	4	5	5	5	Si	No
Magenta Intenso	60-811412-0	Si	5	4	4	3	5	5	Si	No
Cyan Intenso	60-111302-0	Si	7	5	5	5	5	5	Si	Si
Negro Intenso	60-912425-0	Si	7	4	4	3	2	4	Si	No
Negro Azulado	60-904568-7	Si	7	5	5	5	5	5	Si	Si

No está recomendado el uso de las tintas de cuatricromía anteriores como bases para mezclas.

Las Tintas de Cuatricromía * de la serie **TEMPO NUTRIPACK 2** están adaptadas a la norma ISO 2846-1:2006(E); «Tecnología Gráfica – color y transparencia de las tintas para la impresión en cuatricromía».

Las tintas de Cuatricromía * de la serie TEMPO NUTRIPACK 2 han pasado satisfactoriamente los test relativos a la certificación PSO. Puede solicitar una copia del certificado PSO.

Las tintas de cuatricromía ISO 2846-1 **TEMPO NUTRIPACK 2** poseen certificaciones ISO 2846-1 e ISO 12647-2



• **TINTAS DE BASE**

Color	Referencia	Barnizado Acrílico	Luz (1)			Alcohol	Solvente	Álcali	Ac Láctico	Manteca.	Microondas (2)	Horno conven. (3)
			100% Conc.	50% Conc.	10% Conc.							
Amarillo Limón	61-302999-0	Si	7	6	4	2	4	5	5	3	No	No
Amarillo Base	61-303000-6	Si	5	4	2	5	5	5	5	5	Si	No
Amarillo Resistente	61-303001-4	Si	6	6	4	4	3	5	5	4	No	No
Naranja	61-700269-6	Si	5	4	2	5	4	5	5	5	Si	No
Naranja Resistente	61-700270-4	Si	7	5	4	5	3	5	5	4	No	No
Rojo Cálido	61-802936-7	Si	5	4	3	5	3	5	5	5	No	No
Rojo Cálido Resistente	61-802801-3	Si	7	6	4	5	5	5	5	4	No	No
Rubine Base	61-802938-3	Si	5	4	3	4	4	3	2	5	Si	No
Rubine Resistente	61-802807-0	Si	6	5	4	5	5	5	5	5	Si	No
Rodamina Resistente	61-802808-8	Si	7	7	6	5	5	5	5	5	Si	Si
Violeta Resistente	61-100437-5	Si	7	6	6	4	4	5	5	5	Si	Si
Azul Process	61-116830-3	Si	7	7	7	4	4	5	5	5	Si	Si
Azul Réflex Resistente	61-113649-0	Si	7	7	7	5	5	5	5	5	Si	Si
Verde	61-500361-3	Si	8	7	7	5	5	5	5	5	Si	Si
Negro Neutro	61-903178-4	Si	7	7	7	5	5	5	5	5	Si	Si
Blanco Opaco	61-010522-3	Si	8	/	/	5	5	5	5	5	Si	Si
Laca Transparente	61-000122-4	Si	/	/	/	5	5	5	5	5	Si	Si

• **TINTAS RESISTENTES A LA TEMPERATURA**

Color	Referencia	Barnizado Acrílico	Luz (1)	Alcohol	Solvente	Álcali	Ac Láctico	Manteca.	Microondas (2)	Horno conven. (3)
Amarillo	61-303100-4	Si	7	5	5	5	5	5	Si	Si
Rojo Cálido	61-802946-6	Si	7	5	5	5	5	5	Si	Si
Carmin	61-802958-1	Si	7	5	5	5	5	5	Si	Si

(1) Los valores de Resistencia a la luz se refieren a impresión en fondo lleno. La Resistencia a la luz disminuye al disminuir la capa de tinta o al imprimir tramas.

(2) Las referencias de tintas no recomendadas tienen un riesgo de migración del pigmento causado por una posible solubilización en condiciones de exposición térmica de 140°C durante 30 min.

Si el uso intencionado y predecible requiere exposiciones térmicas superiores (como embalaje de alimentos expresamente utilizados en grill y hornos microondas con grill) se deben seleccionar las referencias adecuadas para horno convencional. Cuando el cartón o el film se utilizan en el embalaje, las áreas adyacentes al bote contenedor pueden alcanzar temperaturas de 200°C. En estos casos, también, se deben utilizar referencias adecuadas para



horno convencional.

(3) Las referencias de tintas no recomendadas tienen un riesgo de migración del pigmento y/o descomposición de sustancias no deseadas a las temperaturas de horneado. Para las referencias de tintas recomendadas los test representativos indican que, en condiciones de 220°C / 80 min, no existe riesgo perceptible de transferencia de sustancias reconocidas como peligrosas.

Para tintas metalizadas consultar la Ficha técnica **TEMPO NUTRIPACK METALIZADOS**.

Barnizado

Para obtener una buena resistencia al roce y reducir el riesgo de repinte se recomienda aplicar un barniz de bajo olor y baja migración.

- **BARNIZADO ACRÍLICO:**
 Barniz Brillo : 10-602160-3 / 15SI041795
 Barniz Mate : 15-600466-5 / 15SI041796
 Mezclando estos barnices es posible obtener un barniz semimate.
- **BARNIZ NUTRIPACK DE SOBREIMPRESIÓN OFFSET EN BASE VEGETAL:**
 Barniz Brillo : 65-600585-7
 Barniz Mate : 65-600586-5

Productos auxiliares:

Se utilizan cuando ciertos materiales o condiciones de impresión necesitan realizar ajustes en las propiedades de la tinta, los aditivos deben ser seleccionados en función del sustrato y de los procesos de post-impresión del producto.

Función	Denominación	Referencia	Proporción
Diluyente	ADD- Diluyente Vegetal	61-470079-7	1 a 3 %
Reducir Tiro	ADD- Pasta Antitack	61-470080-5	2 a 4 %
Mejorar Roce	ADD- Pasta Antiroce	61-470296-7	2 a 5 %
Aditivo de Mojado	AQUA FOOD	65-060012-5	4 a 6 %
Limpiador	Food Packaging cleaner	65-650141-8	puro

Envases:

- ✓ Envase metálico al vacío 2.5 Kg. Código envase 1200
- ✓ Bidones (bajo petición) 25 - 200 kg



INK, HEART & SOUL



Declaration of compliance of

Siegwerk products

to Nestlé Guidance Note on Packaging Inks (version 08-2016)

SIEGWERK declares that the Ink Series Tempo Nutripack 2, intended for food packaging application, is formulated according to the Nestlé Guidance Note on Packaging Inks requirements (version 08-2016).



INK, HEART & SOUL



Declaration of non use of

**Substances as listed in the document
NESTLE STANDARDS ABSTRACT ON MATERIALS
IN CONTACT WITH FOOD
(Version 4.0.1, September 2016)**

In the manufacture of the Ink Series Tempo Nutripack 2, intended for food packaging application, individual substances as listed in # 5, 6, 7, 9, 10, 12, 16, 17, 19, 20, 21, 26 of the document NESTLE STANDARDS ABSTRACT ON MATERIALS IN CONTACT WITH FOOD (Version 4.0.1, September 2016) or raw materials containing the substances as listed in the document are not used as intentionally added ingredients.

The presence, however, of traces of these substances in the product coming from raw material impurities, from the process or as adventitious contaminant cannot be excluded¹.

¹ However, we proactively monitor and/or retrieve supplier data on impurities of the above mentioned substances in all raw materials likely to contain such traces. We can assure you that potential traces in our products, if any, are, as a rule, well below 0,1%.

Siegwerk Druckfarben AG & Co. KGaA
Global HSE + Sustainability
Please refer to your Siegwerk technical contact for updates

V.1.0
1/1

Esta información está basada en nuestra experiencia y en los resultados obtenidos en laboratorio utilizando métodos y procesos de análisis específicos. Teniendo en cuenta la variedad de sustratos y condiciones de impresión, esta ficha tiene únicamente una función informativa. No sirve como garantía por nuestra parte y deben ser realizados ensayos previos bajo las condiciones industriales antes de utilizar los productos. Realizamos mejora continua dentro de los productos indicados y nos reservamos el derecho a modificar su composición y el contenido de las fichas técnicas si procede. Declinamos cualquier responsabilidad para aplicaciones diferentes de este producto a las indicadas en esta ficha técnica.

Estos productos son válidos para el uso en la cara externa, sin contacto con el alimento, de embalaje alimentario asegurando que se utilizan bajo el código de buenas prácticas (GMP) y de acuerdo con la información de esta Ficha Técnica. El impresor y/o envasador tienen la responsabilidad legal de asegurar que el artículo final cumple para el propósito de utilización y que los componentes de la tinta y el barniz no migran dentro del alimento a niveles que excedan los requisitos legales e industriales.