



NewV pack MGA® Premium

UV Prozess Farben für Bogen Offset auf saugenden Bedruckstoffen bei Lebensmittelverpackungen

NewV pack MGA Premium Farben wurden entwickelt zum Bedrucken von Lebensmittelverpackungen auf der Lebensmittel abgewandten Seite. Sie sind auch geeignet für Sekundärverpackungen, wenn die primäre Lebensmittel Verpackung keine ausreichenden Barriere Funktionen bietet um eine Migration von der Verpackung auf die Lebensmittel zu verhindern. Die **NewV pack MGA Premium** Farben werden auch für andere Anwendungen empfohlen, wenn eine Migration vermieden werden soll, z.B. Kosmetik, Pharmaprodukte und Genussmittel.

Die **NewV pack MGA Premium** Farben sind einsetzbar im UV Bogenoffset, UV Rollenoffset und UV Buchdruck.

Prozess Farben	Verkaufsnummer	Echtheiten nach DIN ISO 12040 / ISO 2836				
		Licht WS	Sprit	Lösemittel-mischung	Alkali	UV Lack
Yellow	41UG 5000M	5	+	+	+	+
Magenta	42UG 5000M	5	+	+	-	+
Cyan	43UG 5000M	8	+	+	+	+
Black	49UG 5000M	8	+	+	+	+
Black Tiefschwarz	49UG 5010M	8	+	+	+	+

In Ergänzung zu den Prozess Farben können weitere Farbtöne auf dieser Basis formuliert werden. Alle Farben enthalten keine Fanal Pigmente.

Eigenschaften

- Hohe Reaktivität
- Verbessertes Maschinen Verhalten speziell auf Hochgeschwindigkeitsanlagen
- Hervorragende sensorische Eigenschaften („Robinson Test“ EN 1230 Teil 1 und 2)
- Große Feuchtwasser Toleranz
- Hohe Farbintensität
- Schnelle Anpassung und stabile Farb-Wasser Balance
- Farbtöne in Übereinstimmung mit ISO 2846-1 / ISO 12647-2

Anwendungsbereiche

- Gestrichene und ungestrichene Papiere und Kartonagen

Anwendungshinweise

Der getrocknete Farbfilm ist sensorisch neutral. Er verändert nicht den Duft, Geschmack oder die Farbe des Nahrungsmittels. Jedoch muss in Betracht gezogen werden, dass der Bedruckstoff nach dem Passieren des UV Strahlers einen Geruch erzeugen kann. Dieser verstärkte Geruch kann nach der Trocknung war genommen werden.

Bitte berücksichtigen sie das stark saugende Bedruckstoffe die mögliche Trocknungsgeschwindigkeit erheblich verringern können.

Wie immer beim Druck von UV Farben sollte mit so wenig Feuchtigkeit wie möglich gearbeitet werden um emulgieren und Farb-/Wasser Balance Probleme zu verhindern.

Bitte beachten sie dass bei Verwendung der Druckmaschine im Wechselbetrieb (Einsatz von Lebensmittel geeigneten und nicht geeigneten Farben und Lacken) selbst nach einer gründlichen

Reinigung, die Gummitücher, Walzen und Leitungen noch aufgenommene Inhaltstoffe von nicht Lebensmittel geeigneten Farben und Lacken abgeben können. Dies kann zu einer Kreuzkontamination führen und das Migrationstestergebnis negativ beeinflussen.

Um einen verbesserten Schutz des Druckbildes zu erreichen empfehlen wir die Anwendung eines UV Lackes. Weitere Informationen entnehmen sie der Technischen Information *NewV lac Lacke für Lebensmittel Verpackungen* auf unserer Homepage.

Druckhilfsmittel

Sollten für spezielle Anforderungen kleine Anpassungen an den **NewV pack MGA Premium** Farben erforderlich sein, können Druckhilfsmittel eingesetzt werden, sie finden die empfohlenen Additive in unserer Technischen Information *50.A.004 NewV sup Druckhilfsmittel für Lebensmittel Verpackungen im UV Offsetdruck*. Es dürfen nur Druckhilfsmittel die wir für Lebensmittel Verpackungen entwickelt haben eingesetzt werden, damit die Migration Eigenschaften der Farben gewährleistet werden.

Aus demselben Grund empfehlen wir spezielle Feuchtmittel Zusätze für Anwendungen bei denen eine Migration durch Druckkomponenten verhindert werden muss. Weitere Anwendungsinformationen entnehmen sie der *Technischen Information 50.F.002 NewV fix Feuchtmittelzusätze für Strahlenhärtende Farben Lebensmittel Verpackungen*.

Benutzen sie für diese Produkte niemals Photoinitiatoren oder Photoinitiatorpasten sowie Anti Trocken oder Anti-Haut Zusätze in den Farben oder auf den Walzen.

Lebens- und Genussmittel Verpackungen

Die Regelung (EC) Nr. 1935/2004 (Bedarfsgegenstände Verordnung) verlangt dass bei Materialien und Gegenstände bei denen als fertiges Produkt geplant ist mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen, keine Komponenten in Mengen auf das verpackte Lebensmittel migrieren können die eine Gefährdung für die menschliche Gesundheit darstellen oder eine unannehmbare Veränderung der Zusammensetzung oder Verschlechterung der organoleptischen Eigenschaften bewirken.

Sofern unsere oben aufgeführten Produkte in Übereinstimmung mit den Informationen aus unseren technischen Informationen richtig verarbeitet und getrocknet werden und vorausgesetzt dass die bedruckte Seite der Verpackung nicht direkt das Lebensmittel berührt bestätigen wir hiermit, dass unsere Produkte grundsätzlich die Einhaltung der Bedarfsgegenstände Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 zulassen.

- Die oben aufgeführten **hubergroup** Produkte sind hergestellt und formuliert in Einhaltung der EuPIA "Good Manufacturing Practices (GMP) – Druckfarben für Lebensmittelkontaktmaterialien" herausgegeben von EuPIA, the European Printing Ink Association.
- Um jede Kontamination mit Komponenten aus konventionellen Farben zu vermeiden, werden die NewV MGA Produkte in separaten Produktionsbereichen, welche speziell für diesen Zweck bestimmt sind hergestellt.
- Diese Produkte sind konform mit Abschnitt 8b ("Verpackungsfarben") der Schweizer Verordnung 817.023.21 (Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände vom 23. November 2005.).

Der Hersteller (Druckerei, Weiterverarbeiter) der Verpackung und der Abfüller der das Lebensmittel in die Verpackung füllt, haben die gesetzliche Verantwortung zu überprüfen, ob das fertige Produkt die gesetzlichen und industriellen Anforderungen erfüllt.

Um anderen Mitgliedern der Verpackungskette die Beurteilung der Einhaltung der Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004, der Kunststoffverordnung (EU) Nr. 10/2011 und / oder der schweizerischen Verordnung 817.023.21, zu gewähren ist das "Statement of Composition" (Stellungnahme zur Zusammensetzung, SoC) auf Anfrage erhältlich. Bitte beachten Sie, dass bei der Durchführung einer Risikobewertung Papier, Karton und viele Kunststoffmaterialien wie PE oder PP keine ausreichenden Barrieren für migrationsfähige Stoffe aus UV-härtenden Farben und Lacken bieten.

Weitere Informationen zum Thema Verpackung von Lebensmittel, Kosmetik, Pharmaprodukten und Genussmitteln entnehmen sie der technischen Information *50.G.002 NewV MGA Produkte Farben und Lacke für Lebensmittel Verpackungen*. Zusätzlich können sie auch Informationen auf der Webseite der European Printing Ink Association: www.eupia.org finden.

Kennzeichnung

Sicherheitsdatenblatt auf Anfrage.

Lagerstabilität

Die Mindesthaltbarkeit dieser Produkte beträgt 12 Monate ab Produktionsdatum im ungeöffneten Originalgebinde. Abhängig von den Lager- und Handhabungsbedingungen können sie deutlich länger verwendbar sein. Für die Verlängerung der Gewährleistungsfrist wenden Sie sich bitte an unsere Vertriebsmitarbeiter.

Weitere Informationen: Lagertemperatur zwischen 5 - 25°C. Höhere Lagertemperaturen können die Haltbarkeit reduzieren. Vor Frost und direktem Sonnenlicht schützen. Gebinde direkt nach Gebrauch wieder richtig verschließen.

Liefergebinde

2,5kg Einweg Dose