



## NewV pack MGA® premium UG5000M

Quadri UV pour l'impression d'emballages alimentaires en offset feuille sur supports absorbants, conforme à la liste d'exclusion EuPIA

Les encres **NewV pack MGA premium** sont conçues pour une utilisation sur la face externe (non en contact avec les aliments) des emballages alimentaires. Elles sont également recommandées pour les emballages secondaires, quand la couche primaire (au contact des aliments) n'a pas les propriétés barrière appropriées, pour éviter la migration de l'emballage vers les aliments. Les encres **NewV pack MGA premium** sont également recommandées pour d'autres applications où la migration de substances doit être évitée comme les produits cosmétiques et pharmaceutiques.

Les encres **NewV pack MGA premium** sont adaptées pour l'impression en offset feuille UV, typographie UV et continu UV.

Couleur quadri	Code article	Propriétés de résistanc selon ISO 12040 / ISO 2836				
		Lumière WS	Alcool	Mix de solvants	Alcali	Vernis UV
Jaune	41 UG 5000 M	5	+	+	+	+
Magenta	42 UG 5000 M	5	+	+	-	+
Cyan	43 UG 5000 M	8	+	+	+	+
Noir	49 UG 5000 M	8	+	+	+	+
Noir intense	49 UG 5010 M	8	+	+	+	+

En complément des couleurs quadri, toutes les teintes peuvent être formulées sur cette base. Toutes les couleurs sont formulées sans pigments « fanals ».

### Propriétés

- Conforme à la liste d'exclusion de l'EuPIA
- Réactivité élevée
- Imprimabilité améliorée, spécialement sur presses à haute vitesse
- Excellentes propriétés organoleptiques („tests Robinson“ EN 1230 Parties 1 et 2)
- Large tolérance vis-à-vis de la solution de mouillage
- Force colorante élevée
- Ajustement rapide d'un équilibre eau-encre stable
- Colorimétrie conforme à l'ISO 2846-1 / ISO 12647-2

### Supports

- Papiers et cartons couchés et non couchés

### Applications

Le film d'encre sec est organoleptiquement neutre. Il ne modifiera pas l'odeur, le goût ou l'apparence des aliments. Il faut cependant prendre en compte le fait que les supports passés sous les lampes UV dégagent une odeur. Cette odeur peut être contrôlée après le processus de séchage.

Veillez noter que les supports fortement absorbants peuvent réduire significativement la vitesse de séchage.

Comme toujours en impression UV, la quantité d'additif de mouillage doit être réduite à un minimum pour éviter l'émulsification et les problèmes d'équilibre eau-encre.

Nous ne recommandons clairement pas d'utiliser la presse en mode mixte (utilisation en alternance d'encre et vernis spécifiques aux emballages alimentaires et d'encre et vernis standard, qui ne sont

pas recommandés pour l'emballage alimentaire). Même après un nettoyage méticuleux, les blanchets, rouleaux, tuyauteries peuvent relarguer des substances absorbées lors de l'utilisation d'encre non recommandées pour les emballages alimentaires. Cela peut causer une contamination croisée et avoir un impact négatif sur les résultats des tests de migration.

Pour protéger au mieux les impressions, nous recommandons d'appliquer un vernis UV pour emballages alimentaires. Pour plus d'informations, veuillez consulter les informations techniques 50.C.004 et 50.C.033 des *Vernis NewV lac pour emballage alimentaire* sur notre page web.

## Auxiliaires d'impression

Les encres **NewV pack MGA premium** sont livrées prêtes à l'emploi. Si de légers ajustements sont nécessaires, veuillez consulter notre fiche technique 50.A.901 *NewV sup Auxiliaires pour impression offset UV d'emballages alimentaires*. Seuls les auxiliaires **hubergroup**, explicitement recommandés pour les emballages alimentaires, peuvent être utilisés afin d'être sûr que les propriétés de migration des encres soient toujours conformes aux exigences.

Pour la même raison, nous recommandons des additifs de mouillage spéciaux pour les applications alimentaires. Pour plus d'information, veuillez consulter notre fiche technique 50.F.002 *NewV fix pour emballages alimentaires*.

Ne jamais utiliser de photoinitiateurs ou de pâte de photoinitiateurs dans ces produits.

## Emballage alimentaire et de luxe

Le règlement (CE) n° 1935/2004 exige que les matériaux et articles, qui dans leur état final, sont destinés au contact avec les aliments ne doivent pas transférer de composants aux aliments emballés qui pourraient mettre en danger la santé humaine ou apporter un changement inacceptable dans leur composition ou dégrader les propriétés organoleptiques.

Si les produits cités ci-dessus sont manipulés comme indiqué dans les informations données dans les fiches techniques et correctement utilisés et séchés et si l'emballage est conçu de façon à éviter toute migration, nous confirmons que nos produits permettent une conformité du produit final au règlement (CE) n°1934/2005.

- Les produits **hubergroup** cités ci-dessus sont formulés et fabriqués en conformité avec le guide « Bonnes Pratiques de Fabrication (BPF) – Encres d'impression pour matériaux au contact alimentaire » publié par l'EuPIA (European Printing Ink Association).
- Afin d'éviter toute contamination avec des composants d'encres conventionnelles, les produits NewV pack MGA sont fabriqués dans une zone de production séparée spécifiquement pour cet usage.
- Les produits sont conformes avec la section 12 (« Druckfarben ») de l'Ordonnance Suisse 817.023.21 ("Verordnung des EDI über Bedarfsgegenstände vom 23. November 2005").

Le producteur de l'emballage (imprimeur, transformateur) et le remplisseur (qui place les aliments dans l'emballage) ont la responsabilité légale de vérifier que le produit fini répond aux différentes exigences légales et industrielles. La réalisation de tests de migration avec des simulants alimentaires appropriés est recommandée, particulièrement dans les cas de taux de couverture élevé, supports légers ou si le ratio emballage/aliment emballé diffère considérablement de l'hypothèse modèle de 6 dm<sup>2</sup> / 1 kg (le "cube EU").

Pour permettre aux membres de la chaîne de fabrication de l'emballage de vérifier la conformité au Règlement cadre (CE) n°1935/2004, au Règlement Plastique (UE) n°10/2011 et/ou à l'Ordonnance Suisse 817.023.21, une « Déclaration de Composition » (SoC) est disponible sur demande. Veuillez noter pour l'étude de risque que le papier, le carton et les matériaux plastiques tels que PE ou PP ne sont pas des barrières suffisantes vis-à-vis des substances pouvant migrer des encres et vernis UV.

Plus d'information sur le sujet des emballages alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques et de tabac sont disponibles dans la brochure 50.G.002 *NewV pour emballage alimentaire* et sur la page internet de l'EuPIA : [www.eupia.org](http://www.eupia.org).

## **Durée de vie**

La durée de vie minimum de ces produits est de 18 mois à partir de la date de production si le contenant original n'est pas ouvert. Cependant selon les conditions de stockage et de manipulation, ils peuvent être utilisés sur une durée plus longue.

Information complémentaire : Stocker entre 5 et 25°C. Des températures de stockage plus élevées peuvent réduire la durée de vie. Protéger du gel et de la lumière du soleil. Les boites doivent être refermées immédiatement après utilisation.

## **Conditionnement**

Boites de 2.5 kg