

Dielle BIO 8775

*Serie a bassa migrazione e basso odore
per food packaging*

La protezione del consumatore esige che il contenitore dei cibi non contami l'interno dell'involucro, preservando il contenuto alimentare da qualsiasi tipo di sostanza estranea.

Quindi tutti i componenti dell'inchiostro devono essere tali da non migrare all'interno del supporto oppure rientrare entro i limiti imposti dalla legge.

Come partner di molte società addette alla stampa su supporto alimentare, la Diellecolor ha sviluppato una serie mineral oil free a base di materie prime rinnovabili, completamente dedicata alla stampa su supporto per food packaging, a basso odore e a bassa migrazione.

Il trasferimento può avvenire nei seguenti modi:

- 1) migrazione diretta.
- 2) contatto con il lato opposto del supporto di stampa nello stacking della carta, fenomeno noto come migrazione di set-off.
- 3) trasferimento via fase gassosa.

Benché la legislazione europea non consideri specificamente gli inchiostri da stampa, esistono tuttavia alcuni strumenti legislativi che hanno conseguenze sui materiali e sugli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Il Regolamento (CE) n. 1935/2004 prescrive all'articolo 3 che i materiali e gli oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione affinché, in condizioni di impiego normali e prevedibili, essi non trasferiscano ai prodotti alimentari componenti in quantità tale da:

The statements listed on this technical information sheet are according to our best knowledge. The statements do not exonerate the user from their own responsibility to determine that our products are suitable for their processes. They are intended to inform and advise and are subject to influence from the technical process. This edition of October, 2020 replaces all previous editions. With the present edition all older editions are null and void.



ITALIAN PRINTING INKS SRL, ZONA CONSORTILE ASI - SUD, MARCIANISE (CE)

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

Il Regolamento prescrive inoltre che:

- venga rilasciata una dichiarazione scritta che attesti che gli inchiostri sono conformi alle norme a loro applicabili e che sia resa disponibile una documentazione appropriata per dimostrare tale conformità (articolo 16);
- sia garantita la rintracciabilità dei materiali e degli oggetti in tutte le fasi per facilitare il controllo, il ritiro dei prodotti difettosi, le informazioni ai consumatori e l'attribuzione delle responsabilità.

La serie Dielle BIO 8775 è formulata in modo tale che nessuno dei suoi componenti migri all'interno del supporto di stampa oltre i limiti consentiti dalla legge.

Inoltre la serie Dielle BIO 8775 è low-odour, low migration, mineral oil free, antioxidant free e drier free, nonché formulata con materie prime rinnovabili e conformi alle normative vigenti sui pigmenti.

The statements listed on this technical information sheet are according to our best knowledge. The statements do not exonerate the user from their own responsibility to determine that our products are suitable for their processes. They are intended to inform and advise and are subject to influence from the technical process. This edition of October, 2020 replaces all previous editions. With the present edition all older editions are null and void.

Conformità

La serie 8775 è conforme alle seguenti regolamentazioni:

1. Regolamento (CE) n. 1935/2004
2. Regolamento (CE) n. 2023/2006
3. Swiss Ordinance 817.023.21

Proprietà

1. Adatta alla stampa sul lato non a contatto con gli alimenti
2. Bassa migrazione e basso odore
3. Essiccazione tramite setting e penetrazione
4. Adatta per la stampa secondo lo standard ISO 12647-2
5. Ottime performance nella conservazione in pila
6. Eccellente stabilità in fase di stampa

Colori Disponibili

Dielle BIO 8775*		LUCE	Alcool	Nitro	Alcali
Yellow	1GI-8775-0001	5	+	+	+
Magenta	1RS-8775-0001	5	+	+	-
Cyan	1BL-8775-0001	8	+	+	+
Black	1NE-8775-0001	8	+	+	+
		Proprietà luce in base allo standard ISO 12040: 1 (basso) 8 (alto)	Proprietà definite in base allo standard ISO 2836: +: Resistenza garantita -: Resistenza non garantita		

*La definizione delle proprietà del colore è stata ottenuta mediante procedura e parametri di stampa standard. Per casi specifici e in condizioni particolari, come ad esempio a densità molto alte, la classificazione di alcune proprietà potrebbe essere differente.

The statements listed on this technical information sheet are according to our best knowledge. The statements do not exonerate the user from their own responsibility to determine that our products are suitable for their processes. They are intended to inform and advise and are subject to influence from the technical process. This edition of October, 2020 replaces all previous editions. With the present edition all older editions are null and void.

Applicazioni Tecniche

Gli inchiostri della serie Dielle BIO 8775 sono inchiostri di qualità che non presentano particolari problemi di stampa. Verniciare in linea con una adatta vernice all'acqua per favorire una rapida essiccazione. Senza il film protettivo le proprietà di resistenza meccanica non possono essere perseguite.

Istruzioni di stampa

Prodotto	Inchiostro da stampa offset per food packaging
Caratteristiche	Il grado di lucido dello stampato è eccellente. Molto buona la scivolosità e la resistenza allo sfregamento e buona essiccazione, dopo verniciatura all'acqua. L'essiccazione non porta ad un abbassamento della densità di stampa. Il dot gain è buono. Il tempo di attesa prima della stampa è generalmente maggiore rispetto agli inchiostri standard, dipende dalla qualità del singolo substrato e condizioni specifiche devono essere testate, anche con la nostra collaborazione, prima di iniziare una produzione in serie.
Applicazione	La serie Dielle BIO 8775 è semifresca: può essere lasciata nel calamaio per 16-24 ore ad una temperatura intorno ai 22°C. Si consiglia un preriscaldamento del batch di magazzino a circa 20-25°C per 30', prima della fase di stampa.
Diluyente	SOLVENTE VEGETALE
Pulizia	lasciar asciugare bene dopo la pulizia per evitare contaminazioni.
Storage	Tenere lontano da fonti di calore, si consiglia la conservazione tra 5-30°C.
Fount Solution	Aggiungere lentamente la soluzione di bagnatura, soprattutto quando la coprenza dell'inchiostro è bassa. La concentrazione di isopropanolo deve essere mantenuta sotto il 7% con un pH di circa 5-5.5
Costanti tipiche	Aspetto : liquido viscoso Viscosità : 250±10 Poise

The statements listed on this technical information sheet are according to our best knowledge. The statements do not exonerate the user from their own responsibility to determine that our products are suitable for their processes. They are intended to inform and advise and are subject to influence from the technical process. This edition of October, 2020 replaces all previous editions. With the present edition all older editions are null and void.

Peso specifico	: 1.1±0.1 g/cm ³
Rub-off	: resistente a 30 passaggi

Note particolari:

La serie 8775 è conforme alle linee guida EUPIA per la stampa su supporto per imballaggio alimentare.

Non aggiungere mai essiccanti né all'inchiostro né alla soluzione di bagnatura.

Nella fase di applicazione di vernice all'acqua il volume di taglio del rullo anilox non dovrebbe essere inferiore a 13 cm³.

Raccomandiamo di verificare la conformità del supporto di stampa da utilizzare per food-packaging.

Se dovesse presentarsi la necessità di ridurre il TACK dell'inchiostro utilizzare solo pasta antistrappo BIO 7128 adatta al supporto alimentare, contattare il nostro servizio tecnico per maggiori informazioni in merito.

Il riscaldamento in forno dovrebbe essere evitato mentre il riscaldamento in microonde dello stampato non risulta critico, tuttavia in generale evitare di riscaldare il prodotto stampato oltre i 200°C.

Test di Migrazione e Odore:

I test sugli odori sono stati eseguiti attraverso i seguenti metodi:

Metodo C della Norma UNI 10192 (beuta)

Prove di trasmissione di gusto con riferimento al metodo E Norma UNI 10192 (Test di Robinson)

I test di migrazione sono stati eseguiti secondo lo standard DIN EN 14338 su carta da 180 g/m².

Il test ha dimostrato che le sostanze soggette a migrazione sono di un fattore 10 al di sotto rispetto al limite di legge di 60ppm imposto secondo normativa CE 10/2011 PIM (riferendosi alla correlazione standard 6dm² di packaging per 1 Kg di food).

Tale documento di analisi è disponibile su richiesta.

Per ulteriori informazioni contattare il servizio tecnico italian printing inks:
info@ipinks.it

The statements listed on this technical information sheet are according to our best knowledge. The statements do not exonerate the user from their own responsibility to determine that our products are suitable for their processes. They are intended to inform and advise and are subject to influence from the technical process. This edition of October, 2020 replaces all previous editions. With the present edition all older editions are null and void.



ITALIAN PRINTING INKS SRL, ZONA CONSORTILE ASI - SUD, MARCIANISE (CE)

The statements listed on this technical information sheet are according to our best knowledge. The statements do not exonerate the user from their own responsibility to determine that our products are suitable for their processes. They are intended to inform and advise and are subject to influence from the technical process. This edition of October, 2020 replaces all previous editions. With the present edition all older editions are null and void.