

# Vernis ISOGLISS NATURA V

## Impression d'emballages de denrées alimentaires

### Généralités

Les vernis ISOGLISS NATURA V est une solution de produits d'impression pour la réalisation d'emballages alimentaires.

**Ces vernis conviennent à l'impression de la face non en contact des aliments des emballages alimentaires primaires et secondaires nécessitant un faible niveau d'odeur et de migration.**

Ces encres Offset traditionnel formulées à base d'huile végétale répondent aux critères suivants :

- 1) Formulation et fabrication respectant "le Guide EuPIA des encres d'imprimerie appliquées sur la face non en contact des aliments des emballages de denrées alimentaires"<sup>1</sup>.
- 2) Formulation minimisant à la fois la migration potentielle à travers le support ainsi que le maculage de la face imprimée externe sur la face interne pouvant entrer en contact avec l'aliment lors de l'empilement ou dans la bobine.

**Il est à noter que le maculage comme la migration sont fortement dépendants des conditions de transformation et des propriétés barrière du support.**

- 3) Fabrication selon le Guide CEPE/EuPIA « Bonnes Pratiques de Fabrication des encres utilisées sur la face non en contact des aliments des emballages de denrées alimentaires et d'articles destinés au contact des aliments »<sup>2</sup>.

En particulier, les vernis ISOGLISS NATURA V ne contiennent pas :

- de substances classées cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction selon les dispositions du Règlement CLP 1272/2008/CE. En particulier, ils ne contiennent pas d'hydroquinone ni de sels de cobalt.
- d'huiles minérales.

1. Disponible sur le site [http://www.fipec.org/afei/htm/fr/contact\\_alim/guide\\_eupia.pdf](http://www.fipec.org/afei/htm/fr/contact_alim/guide_eupia.pdf)

2. Disponible sur le site [http://www.fipec.org/afei/htm/fr/contact\\_alim/bonnes\\_pratiques.pdf](http://www.fipec.org/afei/htm/fr/contact_alim/bonnes_pratiques.pdf)

**Rappels :****Recommandations relatives à l'impression d'emballages alimentaires**

La conception de l'emballage est primordiale pour garantir la conformité de l'emballage alimentaire avec le Règlement Cadre 1935/2004/CE.

C'est pourquoi il est important de retenir les points suivants :

- Le support doit être adapté à l'impression d'emballages alimentaires. En particulier :
  - La nature du support, et notamment sa porosité, facilite plus ou moins la migration.
  - Le support lui-même peut contenir des substances chimiques potentiellement migrantes (exemple, papiers et cartons recyclés).
  - Le support seul peut dégrader les propriétés organoleptiques des aliments emballés.
- La quantité de substances potentiellement migrantes est proportionnelle à la charge d'encre déposée. C'est pourquoi nous recommandons de travailler à des DO ou des poids de film d'encre « standard ». Le dépôt maximum ne doit pas dépasser 2,0 g/m<sup>2</sup> et le risque de maculage doit être maîtrisé.
- La machine utilisée doit être maintenue propre et nettoyée uniquement avec des produits auxiliaires appropriés (Laveur Natura) afin d'éviter toute contamination.
- Certaines applications peuvent nécessiter l'utilisation d'additifs de performance. Ces derniers doivent également être compatibles avec les conditions d'impression d'emballages alimentaires.
- La conformité de l'emballage peut être remise en cause si les conditions de stockage ne sont pas adéquates (température, humidité...).
- L'Article 17 du Règlement 1935/2004/CE exige une traçabilité complète des matériaux et objets. Ceci implique en particulier la traçabilité de l'ensemble des consommables utilisés, l'enregistrement des conditions d'impression et l'identification des destinataires finaux.

**Certains produits peuvent être dangereux, consulter la Fiche de Données de Sécurité et respecter les précautions d'emploi.**

*Les informations et les recommandations contenues dans ce document sont basées sur notre expérience et sur des résultats obtenus en laboratoire dans des conditions particulières. Du fait de la diversité des applications et conditions d'utilisation, elles ne sont communiquées qu'à titre indicatif et ne peuvent être considérées comme une quelconque garantie.*

## Responsabilités

**Le fabricant de l'emballage et le conditionneur sont responsables légalement des propriétés de l'emballage de denrées alimentaires et de sa conformité aux exigences légales.**

**La conformité de l'emballage (en particulier avec l'Article 3 du Règlement 1935/2004/CE) doit être vérifiée par l'imprimeur au moyen de mesures analytiques représentatives (test de migration et test de Robinson).** La société Brancher s'engage à fournir les informations pertinentes (identification des composants dont la migration devra être évaluée), sous couvert d'un accord de confidentialité, à l'imprimeur, ou à un laboratoire d'analyses extérieur, ou encore une tierce partie impliquée dans le contrôle de la conformité.

Il est important de connaître la nature des aliments emballés ainsi que la conception du packaging (barrière fonctionnelle efficace ou non). La connaissance de la nature de l'élément emballé permettra de sélectionner le protocole approprié pour réaliser les tests de migrations (cf Règlement 10/2011/CE<sup>1</sup>) ainsi que les pigments présentant une résistance particulière lorsque nécessaire.

Tableau 1

Liste des simulants de denrées alimentaires

Simulant de denrée alimentaire	Abréviation
Éthanol à 10 % (v/v)	Simulant A
Acide acétique à 3 % (m/v)	Simulant B
Éthanol à 20 % (v/v)	Simulant C
Éthanol à 50 % (v/v)	Simulant D1
Huile végétale (*)	Simulant D2
Oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène), taille des particules 60-80 mesh, taille des pores 200 nm	Simulant E

(1) : <http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2011:012:0001:0089:FR:PDF>

## ISOGLISS NATURA V

Vernis encriers offset traditionnel adaptée à l'impression d'emballages alimentaires

Formulation végétale

### Performances

- Vernis conformes au Guide EuPIA des encres d'imprimerie appliquées sur la face non en contact des aliments des emballages de denrées alimentaires
- Formulation sans huile minérale
- Très bonne stabilité en machine

### Supports

Non couchés	*	
Couchés mats	***	
Couchés brillants	***	
Faibles grammages	*	
Cartons	***	*** Parfaitement adapté, ** Adapté, * Essai nécessaire,
Non absorbants <sup>(1)</sup>	*	▲ □ Prohibé
Synthétiques <sup>(2)</sup>	▲	(1) Fermés (calque, couché chrome couleur) (2) Synthétiques (PE, PP, PET, PVC)

### ISOGLISS NATURA V/Exxxx

ISOGLISS BRILLANT NATURA V/E3402

ISOGLISS SATINE NATURA V/E3401

ISOGLISS MAT NATURA V/E3356

### Produits auxiliaires

- Diluant Natura V
- Laveur Natura

### Conditionnement

Boîtes 2.5 kg

### Recommandations

- Pas de contact direct encre – aliment
- Le caractère « Faible Odeur » étant dépendant du type de support utilisé, une validation préalable est impérative
- Application avec ou sans mouillage à partir de l'encrier
- Vernis compatible mouillage avec ou sans alcool
- Utilisation en aplat total ou en réserve (pour pattes de collage par exemple)
- Vernis compatibles avec un séchage Infra-Rouge (I.R.) : température maximale en pile : 35°C au recto et 30°C au verso
- Stocker à l'abri des intempéries, à des températures comprises entre 5 et 30°C

Certains produits peuvent être dangereux, consulter la Fiche de Données de Sécurité et respecter les précautions d'emploi.

Les informations et les recommandations contenues dans ce document sont basées sur notre expérience et sur des résultats obtenus en laboratoire dans des conditions particulières. Du fait de la diversité des applications et conditions d'utilisation, elles ne sont communiquées qu'à titre indicatif et ne peuvent être considérées comme une quelconque garantie.