

Technisches Datenblatt

TERRAWET Hochglanzlack G 9/666 N2-060 FoodSafe

für den Direktkontakt mit trockenen/ fetthaltigen Lebensmitteln, hoher Glanz

Beschreibung des Produkts

Wasserbasierter Hochglanzlack mit hervorragender Glanzbildung auf unterschiedlichen Papier- und Kartonoberflächen.

Das Produkt ist Teil unserer FoodSafe Serie.

FoodSafe ist unser Portfolio an wasserbasierten Lacken, die gemäß Rahmenverordnung EU Nr. 1935/2004 für den direkten Kontakt zu trockenen und fetthaltigen Lebensmitteln geeignet sind.

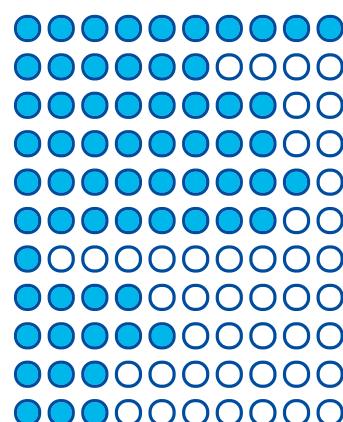
FoodSafe Lacke haben ein geringes Migrationspotenzial und enthalten keine unerwünschten konstitutionellen Bestandteile wie Mineralöle (MOSH, MOAH), Schwermetalle oder Phthalate.

Dieses Produkt wurde nach den Kriterien des Cradle to Cradle Certified™ Product Standards, Kategorie Materialgesundheit, bewertet und vom Cradle to Cradle Products Innovation Institute mit einem Material Health Certificate der Stufe Gold ausgezeichnet.

Allgemeine Informationen	
Produkttyp	Beschichtungen/Lacke
Produkttechnologie	Wasserbasierend
Anwendungsbereich	Papierbasierte Verpackung, Süßware, Lebensmittel direkt, Anderes Non-Food, Lebensmittel indirekt, Trockennahrungsverpackungen, Erfrischungsgetränke
Eigenschaften	Als Zweifachlackierung sind sehr hohe Glanzwerte möglich.
Glanz	Hoher Glanz

Eigenschaften

- Glanz
- Trocknung
- Scheuerfestigkeit
- Heißfolienprägung
- Krakulierunempfindlich
- Schaumunempfindlich
- Beidseitige Lackierung
- Nassblockfestigkeit
- UV-Lackierung
- Wellenkaschierung
- Folienkaschierung



Produktmerkmale			
Viskosität	<ul style="list-style-type: none"> • ~40 s (20°C, DIN 4 mm Becher) • ~60 s (20°C, DIN 4 mm Becher) 		
Heißfolienprägung	Ja	Klebefähigkeit	Ja
Gleitwinkel	20° - 26°	Hitzebeständigkeit	up to 70° C
Anti-Penetration	Nein		

Technisches Datenblatt

TERRAWET Hochglanzlack G 9/666 N2-060 FoodSafe

für den Direktkontakt mit trockenen/ fetthaltigen Lebensmitteln, hoher Glanz

Substrat Empfehlung

- Gestrichenes Papier
- Gestrichener Karton

Anwendungsmethode

- Nass-auf-Trocken
- Bogenoffset, Lackwerk
- Nass-in-Nass
- Bogenoffset, Lackwerk (Kammerrakel- oder Walzensystem)
- Vor Gebrauch gut aufröhren! Mechanisches Aufröhren wird empfohlen.
- Empfohlene Lackauftragsmenge: 3,5 - 5 g/m²; nass
- Der Lack ist prinzipiell verklebbbar (testen).
- Wir empfehlen Klebelaschen auszusparen.
- Bei Verwendung von nicht saugfähigen Substraten und/oder langsam saugfähigen Druckfarben empfehlen wir, die entsprechenden Trocknungszeiten einzuplanen.
- Bei Verwendung von Druckbestäubungspuder muss die Eignung für Wasserlacke gegeben sein (kein Mineralpuder verwenden).
- Der Lack ist zum Einschlagen gegen Folie XS und MS geeignet (nicht acrylbeschichtete Folie).
- Für die weitere Verarbeitung der Bogen unter mechanischer Belastung und/oder dem Einfluß von Feuchtigkeit wird eine geeignet hohe Grundfestigkeit des Substrates und der verwendeten Druckfarbe vorausgesetzt.
- Die Beständigkeit gegen Alkali, Alkohol und Lösemittel sollte nach DIN ISO 2836, früher DIN 16524, gegeben sein, um Farbtonveränderungen auszuschließen.
- Das Eigenschaftsprofil des Beschichtungsfilms ist nach vollständiger Trocknung verfügbar.
- Empfohlene Stapeltemperatur: nicht > 35°C.
- Um eine schnelle und vollständige Trocknung zu gewährleisten, empfehlen wir die ausreichende Lüftung der Bogen.
- Für das Lackieren geeignete Druckfarben/Folienfarben verwenden.

Hinweise zur Lagerung

- Haltbarkeit (Tage): 550
- Mindesthaltbarkeit 18 Monate
- Gilt für geschlossene Originalgebinde bei 5°C bis 30°C
- Lagerung kann eine Änderung der Viskosität verursachen. Wir empfehlen, die Viskosität zu überprüfen und gegebenenfalls mit Wasser anzupassen.
- Die Vermischung mit anderen Lacken oder Waschwasser ist zu vermeiden.
- Vor Frost, Hitze und Sonneneinstrahlung schützen

Hinweise zur Reinigung

- Maschinen und Werkzeuge bitte sofort mit Wasser reinigen. Angetrocknete Lackreste können mit TERRAWET Clean Reinigungsmittel G 12/181 entfernt werden.

Technisches Datenblatt

TERRAWET Hochglanzlack G 9/666 N2-060 FoodSafe

für den Direktkontakt mit trockenen/ fetthaltigen Lebensmitteln, hoher Glanz

Einhaltung gesetzlicher Vorschriften

- Für Informationen zur lebensmittelrechtlichen Beurteilung dieses Produktes (z. B. Anforderungen an den Nestlé-Standard St-80.001 "Druckfarben für Lebensmittelverpackungen" (Version 04-2022) und die Schweizer Verordnung (SR 817.023.21 - Verordnung des Bundes über Materialien und Gegenstände, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen) oder FDA & California Proposition 65) bitten wir Sie, unsere Abteilung für Qualität, Umwelt und Produktsicherheit zu kontaktieren.
- T: +49 (0) 5132 5009-140;
- ehsqrlehrte.actega@altana.com

Kontaktinformation

ACTEGA GmbH, Plant Lehrte

Industriestraße 12, 31275 Lehrte DE

+49 5132 5009-0

info.ACTEGA@altana.com

www.actega.com

Haftungsausschluss

Bei den in diesem Dokument genannten Kenndaten handelt es sich um verbindliche Produktspezifikationen, für die wir unter den genannten Bedingungen und Messmethoden die Gewährleistung übernehmen. Darüber hinausgehende subjektive und objektive Anforderungen sind ausgeschlossen. Angaben über Eignung und Anwendung der Produkte sind unverbindlich und stellen keine verbindliche Vereinbarung bezüglich der vertraglichen Beschaffenheit oder einer spezifischen Verwendungseignung der Produkte dar. Wir empfehlen Ihnen, unsere Produkte vor dem Einsatz in Vorversuchen auf ihre Eignung für den von Ihnen beabsichtigten Zweck zu prüfen. Wir übernehmen keine Gewähr und/oder Garantie, weder ausdrücklich noch stillschweigend, für die Verwendung und Eignung der Produkte zu dem von Ihnen beabsichtigten Zweck, und auch nicht dafür, dass die hierin genannten Produkte, Daten und Informationen ohne Verletzung von Schutzrechten Dritter verwendet werden können.