

Technisches Datenblatt

TERRAWET Mattlack G 9/56 M-035 FoodSafe

für Direktkontakt mit trockenen/fetthaltigen Lebensmitteln, Material Health Certificate (Gold)

Beschreibung des Produkts

Wasserbasierter Mattlack mit universeller Einsetzbarkeit.

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.

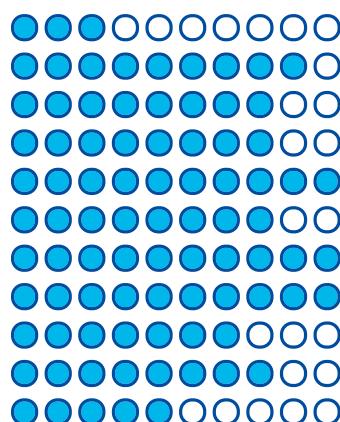
FoodSafe Lacke haben ein geringes Migrationspotenzial und enthalten keine unerwünschten konstitutionellen Bestandteile wie Mineralöle (MOSH, MOAH), Schwermetalle oder Phthalate.

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	Etiketten, Papierbasierte Verpackung, Publikation & Werbung, Lebensmittel indirekt, Anderes Non-Food, Getränke, Displays, Süßware, Lebensmittel direkt, Personal Care, Pharma, Mikrowellenverpackungen, Erfrischungsgetränke, Broschüren
Eigenschaften	Gelistet im Sony Green Book (Sony Green Partner), Laserbedruckbar, Besonders gutes Anti-Curling-Verhalten
Glanz	Matt

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) ~50 s (20°C, DIN 4 mm Becher) 		
Heißfolienprägung	Ja	Klebefähigkeit	Nein

Technisches Datenblatt

TERRAWET Mattlack G 9/56 M-035 FoodSafe

für Direktkontakt mit trockenen/fetthaltigen Lebensmitteln, Material Health Certificate (Gold)

Produktmerkmale			
Gleitwinkel	20° - 25°	Hitzebeständigkeit	Up to 180°C
Anti-Penetration	Nein		

Substrat Empfehlung

- PVC-, PP-, PE-, PET-Folien usw.
- Gestrichener Karton
- Gestrichenes Papier
- Metallisierte Substrate
- Gußgestrichene Substrate
- Aluminiumfolienkaschierte Substrate
- Rückseitig PE-beschichteter Karton

Anwendungsmethode

- Flexo-Einheit
- Bogenoffset, Lackwerk (Kammerrakel- oder Walzensystem)
- Bogenoffset, Lackwerk
- Lackwerk, Walzensystem
- Nass-auf-Trocken
- Nass-in-Nass
- Wir empfehlen Klebelaschen auszusparen.
- Der Lack ist zum Einschlagen gegen Folie XS und MS geeignet (nicht acrylbeschichtete Folie).
- Für das Lackieren geeignete Druckfarben/Folienfarben verwenden.
- Die Beständigkeit gegen Alkali, Alkohol und Lösemittel sollte nach DIN ISO 2836, früher DIN 16524, gegeben sein, um Farbtonveränderungen auszuschließen.
- Vor Gebrauch gut aufröhren! Mechanisches Aufröhren wird empfohlen.
- Bei Verwendung von nicht saugfähigen Substraten und/oder langsam saugfähigen Druckfarben empfehlen wir, die entsprechenden Trocknungszeiten einzuplanen.
- Empfohlene Stapeltemperatur: nicht > 35°C.
- Bei Verwendung von Druckbestäubungspuder muss die Eignung für Wasserlacke gegeben sein (kein Mineralpuder verwenden).
- Um eine schnelle und vollständige Trocknung zu gewährleisten, empfehlen wir die ausreichende Lüftung der Bogen.
- 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.
- Der Gesamtaufbau Substrat-Druckfarbe-Lack muss vor der Weiterverarbeitung eine ausreichende Verfestigung erreicht haben und sollte im Prozeß geprüft werden.
- Empfohlene Lackauftragsmenge: 3,5 - 5 g/m²; nass
- Das Eigenschaftsprofil des Beschichtungsfilms ist nach vollständiger Trocknung verfügbar.

Hinweise zur Lagerung

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

Technisches Datenblatt

TERRAWET Mattlack G 9/56 M-035 FoodSafe

für Direktkontakt mit trockenen/fetthaltigen Lebensmitteln, Material Health Certificate (Gold)

Hinweise zur Reinigung

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

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.