



## CINTA DE CONTACTO ALIMENTARIO

Se desarrolló una nueva cinta para etiquetar y envolver las frutas y hortalizas respetando plenamente las **características organolépticas** del producto.

La nueva cinta adhesiva se ha creado para satisfacer una demanda específica del mercado de frutas y hortalizas que requiere una banda segura y funcional para etiquetar y envolver porciones específicas de los productos.

Esta solución representa una verdadera revolución para las cintas en la industria alimentaria: un sistema que no sólo permite etiquetar y agrupar alimentos, sino también promover la marca del fabricante y la información sobre el producto; Convirtiéndolo en un medio de comunicación.

Es una alternativa ideal no sólo para los atados de manojos, sino también para las bandejas y envolturas transparentes, salvaguardando todas las propiedades organolépticas del alimento y **disminuyendo significativamente la cantidad de envases secundarios**.

La consideración cuidadosa para la seguridad del consumidor es la base de este proyecto - que llevó a adoptar el estándar BRC / IOP (British Retail Consortium) también para el proceso de producción de sus cintas de embalaje.

La investigación involucró importantes fabricantes de tintas (INX y SunChemical) y productores de adhesivos (Henkel), que respaldaron en la elección de las materias primas adecuadas para este tipo de aplicación, especialmente en relación con el cumplimiento de los requisitos de contacto con alimentos.

Las tintas utilizadas para la creación están formuladas de acuerdo con la Lista de Exclusión EuPIA CEPE y la parte adhesiva está formulada exclusivamente con las materias primas incluidas en la recomendación XIV BfR.

### LA NUEVA CINTA: CINTA DE CONTACTO ALIMENTARIO

La producción se lleva a cabo en el marco del Reglamento (CE) nº 1935/2004 y del Reglamento (CE) nº 2023/2006 de la Comisión sobre el proceso de fabricación adecuado de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios.

**Esta cinta ha sido declarada apta para el contacto directo con frutas y verduras**, tras un minucioso análisis realizado por el laboratorio encargado CSI S.p.A de Bollate (Milán).

Han demostrado la ausencia de cualquier tipo de contaminación o alteración organoléptica de la cinta al producto alimenticio. Desde el punto de vista técnico, **la cinta puede adherirse a varios tipos de frutas y hortalizas sin dejar ningún residuo una vez eliminado**.

## CINTA DE CONTACTO ALIMENTARIO

### Reglamento (UE) no 1935/2004 - GMP

Art. 3 - "FCM (Materiales en contacto con alimentos) deberán ser fabricados en conformidad con las buenas prácticas de fabricación (GMP) que no pongan en peligro la salud humana ni provoquen un cambio inaceptable en la composición y en la características de la comida "



### Reglamento (UE) 1416/2016

"En ella se establecen disposiciones específicas sobre las pruebas de migración para las frutas frescas y sin pelar, así como vegetales, ya que no se había asignados a estos productos en el Reglamento (UE) 10/2011 ".



## REQUISITOS DE CINTA ADHESIVA PARA APLICACIONES PRIMARIAS DE EMBALAJE

### ANTES DEL REGLAMENTO (UE) 1416/2016

- Ausencia de residuos de cola después de la eliminación
- Alta fuerza de unión a lo largo de la cadena de frío
- Adecuado tanto para aplicaciones manuales como para máquinas
- Se debe evitar el contacto directo entre las tintas y los alimentos

### DESPUES DEL REGLAMENTO (EU) 1416/2016

- Reducción de la migración de los productos químicos de los envases a alimentos
- Películas y adhesivos de baja migración
- Migración total inferior a 10 mg / dm<sup>2</sup> (de superficie)

**Fecha límite : Septiembre 2017**

PVC SOPORTE Y BASE SOLVENTE / ADHESIVO NATURAL DE CAUCHO

No es adecuado para aplicaciones de contacto directo debido a disolventes residuales y / o monómeros libres.

No cumple con el Reglamento (UE) 1416/2016



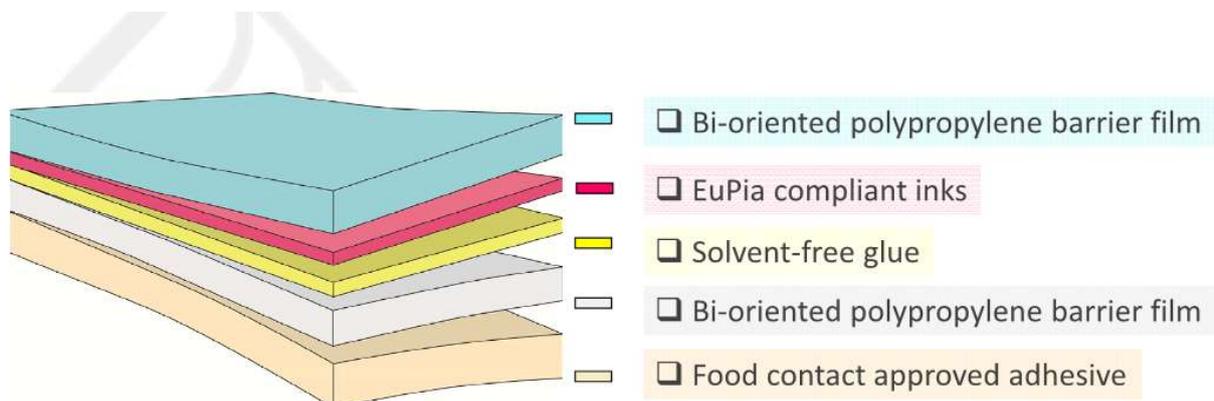
## CINTA DE CONTACTO ALIMENTARIO



## CARACTERISTICAS

LA CINTA DE CONTACTO ALIMENTARIO, gracias a su composición y pegamento, cumple con el Reglamento (UE) 1416/2016 y garantiza:

1. CUMPLIMIENTO DE LAS NORMAS DE SANEAMIENTO Y SEGURIDAD MÁS ERICTAS DE TODO EL CICLO DE PRODUCCIÓN, SEGÚN BRC-IOP
2. PELÍCULA DE SUPERFICIE DE ALTA BARRERA, CONTACTO ALIMENTARIO APROBADO, LIBRE DE MONOMEROS YPHTALATES
3. MIGRACIÓN GENERAL INFERIOR A 10 MG / DM2
4. NO EXISTE TRANSFERENCIA DE TINTA EN CAPAS INTERIORES (SET-OFF)
5. TINTAS APLICADAS ENTRE DOS CAPAS DE CINTA DE BARRERA
6. ADHESIVO FORMULADO CON MONOMEROS, ADITIVOS Y SUSTANCIAS TECNOLÓGICAS QUE SE ENCUENTRAN EN EL REGLAMENTO (UE) 10/2011 Y EN CUMPLIMIENTO DE LOS LÍMITES ESPECÍFICOS DE MIGRACIÓN PARA LAS FRUTAS FRESCAS Y HORTALIZAS, APROBADAS DE CONFORMIDAD CON EL REG. (UE) 1416/2016
7. N.I.A.S. MONITOREO (SUSTANCIAS NO AGREGADAS INTENCIONALMENTE)
8. AUSENCIA DE ACEITES MINERALES NO VOLATILES = AUSENCIA DE MOSH Y MOAH

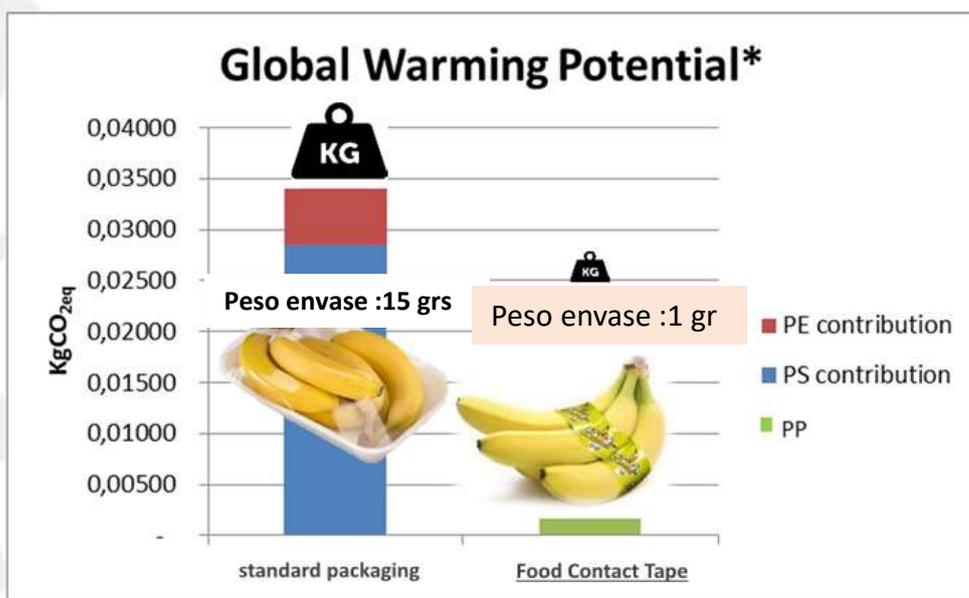


## CINTA DE CONTACTO ALIMENTARIA

### BENEFICIOS CINTA DE CONTACTO ALIMENTARIA



- CONFORME A LA LEGISLACIÓN DE LA UE
- MARCO DE REFERENCIA
- ECOLÓGICO
- ECONÓMICO
- SEGURO
- EFICIENTE
- SOLUCIÓN DE MARCA
- Ahorro debido a reducción de material de envase
- Reducción costo Eco Tasa
- Reducción Costo Transporte
- Reducción espacio almacenamiento
- Mayor velocidad en las operaciones de envasado
- Solución de envasado mono material.
- Ahorro para el cliente



\* Source: database LCA, PlasticsEurope, 2017. Calculated considering resins GWP (global warming potential) out of thermoforming and filming processes.

#### ✓ ROAD TRANSPORT CO<sub>2</sub> EMISSION REDUCTION\*

CERTIFICATED

n.1 Food Contact Tape rolls pallet



600.000 PACKS



n. 5½ polystyrene trays trucks

