

ETICHETTATURA

Alimentare

VARIETÀ DI SCELTA



 *Rifa*
etichette



L'etichettatura dei prodotti alimentari e le relative modalità di realizzazione sono destinate ad assicurare la corretta e trasparente informazione del consumatore.

Esse devono essere effettuate in modo da:

- non indurre in errore l'acquirente sulle caratteristiche del prodotto;
- non attribuire al prodotto alimentare effetti o proprietà che non possiede;
- non attribuire al prodotto alimentare proprietà atte a prevenire, curare o guarire una malattia umana.

In modo particolare, nel settore alimentare è molto importante la normativa relativa alle etichette a contatto diretto con gli alimenti.

Contatto diretto con gli alimenti:

È essenziale che le etichette alimentari conservino le loro proprietà di adesione durante:

- l'applicazione su superfici umide e fredde;

- la successiva conservazione nei congelatori;
 - a contatto con grasso, olio e sangue.
- Per minimizzare il rischio che certi componenti tossici dell'adesivo vengano in contatto o migrino nell'alimento utilizziamo solo ed esclusivamente adesivi certificati e sottoposti a test:
- tutte le sostanze componenti l'adesivo, vengono controllate per verificare che facciano parte dell'elenco di sostanze idonee al contatto alimentare di prodotti.
 - test di migrazione: quando la migrazione è sopra i limiti, l'adesivo viene approvato solamente per il contatto indiretto. Quando la migrazione è entro i limiti l'adesivo ottiene l'approvazione di idoneità al contatto alimentare.
- A seguito dei risultati dei test, saranno possibili una o più delle seguenti conformità, che sono confermate da un certificato:
- contatto indiretto con alimenti (include frutta con buccia non commestibile).
 - contatto diretti con alimenti secchi
 - contatto diretto con alimenti secchi e umidi, ma non grassi
 - contatto diretto con alimenti grassi
 - contatto diretto su carne fresca.

PECULIARITÀ E VANTAGGI DELLE NOSTRE ETICHETTE:

- Etichette adesive per ogni tipo di contenitore alimentare stampate in tipografia, flessografia, serigrafia, offset (con la possibilità di inserire la lamina a caldo / a freddo) e con tecniche miste.
- I nostri inchiostri e le carte utilizzate sono analogate e certificate per

- il contatto con gli alimenti.
- "Apri e chiudi salva freschezza", "sigilli antieffrazione" per impieghi speciali.
- Le trasparenze del "no label look" per esaltare il contenuto o il flacone.

CARATTERISTICHE TECNICHE:

	tipografia	flessografia	offset	waterless	serigrafia	lamina a caldo	lamina a freddo	rilievo a secco	verniciatura	verniciatura a settori
carte patinate	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
carte naturali			•	•	•	•		•	•	•
film	•	•	•	•	•	•	•		•	•
carte patinate umido resistenti	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
carte naturali umido resistenti			•	•	•	•		•	•	•
stampa retrocolla	•	•								
riserva collante	•	•								
contatto con alimenti	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•

TIPOLOGIE DI STAMPA:

- **STAMPA OFFSET:**
Stampa a contatto indiretto con il materiale. Può essere utilizzata per la stampa su tutti i tipi di materiali (carta, film, carte naturali), è la migliore tipologia di stampa per resa e qualità. Non è adatta per la stampa su materiale trasparente se non trattati con un elemento flessografico per la stesura del colore bianco ove necessita.
- **STAMPA FLESSOGRAFICA:**
Stampa a contatto diretto con il materiale. Viene scelta per la stampa su superfici lisce (carta e film) non adatta per superfici irregolari (carte naturali o vergate). Può essere utilizzata come linea di finitura (vernice) con stampa completa o a settori.

- La stampa flessografica può essere utilizzata per la stampa diretta sull'adesivo.
- **STAMPA TIPOGRAFICA:**
Stampa a contatto diretto con il materiale. Viene scelta per la stampa su superfici lisce (carta e film) ma su superfici irregolari dà scarsi risultati. La stampa tipografica può essere utilizzata per la stampa diretta sull'adesivo.

Con tutti i sistemi di stampa è possibile inserire il rilievo a secco, la stampa a caldo in oro, argento e altri colori metallizzati e dati variabili.

