



# Supra UV Verdünner LMI

## Supra UV Thinner LMI

### Bezeichnung

568136 Supra UV Verdünner LMI

### Einsatzbereich

Zur Verdünnung von UV-Farben und Drucklacken, vollständiger Einbau in den Farbfilm nach Härtung.

### Qualitätsmerkmale

- reduziert Viskosität und Tack
- geeignet für den Verpackungsdruck von Lebensmittel

### Lagerung

Produkt kühl und trocken unter Lichtausschluß lagern.

### Ihr Service

Unser kompetenter Kundenservice berät Sie gern.  
Testen Sie uns!

### Description

568136 Supra UV Thinner LMI

### Application

For thinning UV inks and overprint varnishes, total incorporation in the ink film after curing.

### Quality features

- to reduce the viscosity and tack
- suitable for food packaging printing

### Storage

Product should be stored cool and dry in a dark place.

### Your service

Our competent customer service is always at your disposal.  
Test our quality and be convinced!

Diese Technische Information hat beratenden Charakter und entspricht unserem derzeitigen Kenntnisstand.

1/4 This technical information has only an advisory character and complies with our actual state of knowledge.

Status/ State

12/15



# Supra UV Verdünner LMI

## Supra UV Thinner LMI

### Einsatzbereich

J+S UV LMI Produkte werden für die Herstellung von Lebensmittel- und pharmazeutischen Verpackungen empfohlen. Die genannten Produkte werden unter Berücksichtigung ihres Bestimmungszwecks so rezeptiert, dass sowohl eine potenzielle Migration durch den Bedruckstoff als auch eine Abklatschmigration (set-off) von der bedruckten Außenseite auf die dem Lebensmittel zugewandte Seite im Stapel oder in der Rolle so gering wie möglich ist. Dabei ist zu beachten, dass Abklatschmigration und Migration auch von den Verarbeitungsbedingungen und einer hinreichenden Barrierewirkung des Bedruckstoffs abhängig sind, wobei bei der Rezeptierung auf geringen Geruch und Migration geachtet wurde. Die Farben sind nur für den indirekten Lebensmittelkontakt geeignet. Die Farben sind im Allgemeinen für Verpackungen für folgende Lebensmittel geeignet:

- Geruchs- und geschmacksempfindliche Lebensmittel aller Art
- Feste, pastöse oder flüssige, fettige oder wässrige Lebensmittel

### Ausgeschlossene Anwendungen

J+S UV LMI Produkte sind nicht für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen. Außerdem wird ein Einsatz für Lebensmittelverpackungen, die für Mikrowelle oder Backofenanwendungen bestimmt sind, nur empfohlen, wenn auf diesen Einsatzbereich speziell abgestimmte Untersuchungen vorliegen.

### Bedruckstoffe

J+S UV LMI Produkte eignen sich für eine Vielzahl an Bedruckstoffen. Jedoch sind aufgrund der verschiedenen Substrate eigene Vorversuche, insbesondere in Bezug auf die Haftung unerlässlich. Gegebenenfalls sollte eine Vorbehandlung stattfinden. Für eine Abschätzung des Bedruckstoffes als Migrationsbarriere halten Sie bitte Rücksprache mit Ihrem Lieferanten.

### Application

J+S UV LMI products are recommended for the production of food- and pharmaceutical packaging. The products indicated are formulated in such a way as to minimise potential migration through the substrate or the set-off from the printed outer side to the food contact surface in the stack or the reel, having taken into account the purpose for which they have been designed. Note that set-off and migration are also dependent on the processing conditions and sufficient barrier properties of the substrate. The formulation considers low odour and low migration. The inks are only suitable for indirect food contact.

The inks are generally suitable for the packagings for following food:

- All kind of odour and taste sensitive food
- Solid, paste like or liquid, greasy or aqueous food

### Excluded application

J+S UV LMI products are not permitted for direct food contact. Furthermore the application for food packaging which is determined for microwave or baking oven is only admitted, if special appraisals for this application are available.

### Substrate

J+S UV LMI products are suitable for many various substrates. However, because of the variety of substrates own pre-tests especially regarding adhesion are necessary. If necessary the substrate should be pre-treated. In order to evaluate the migration barrier of the substrates please contact your supplier.

Diese Technische Information hat beratenden Charakter und entspricht unserem derzeitigen Kenntnisstand.

2/4 This technical information has only an advisory character and complies with our actual state of knowledge.

Status/ State

12/15



JÄNECKE + SCHNEEMANN



# Supra UV Verdünner LMI

## Supra UV Thinner LMI

### Herstellung und Zusammensetzung

Die oben genannten Produkte werden in Übereinstimmung mit der „Guten Herstellungspraxis für die Produktion von Verpackungsdruckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen (GMP)“ der EuPIA hergestellt.

Farben und Lacke sind mit polymeren Photoinitiatoren und/oder Initiatoren mit geringem Migrationspotential rezeptiert. Rohstoffe wie schnell vernetzende Bindemittel sind so ausgewählt, dass sie nach der Aushärtung nahezu vollständig in den Druckfarbenfilm eingebunden sind.

### Einhaltung von Vorschriften

Der Hersteller des fertigen Endprodukts und der Abpacker tragen die rechtliche Verantwortung dafür, dass die Lebensmittelverpackung für seinen bestimmungsgemäßen Zweck geeignet ist.

### Verarbeitungshinweise

Farben:

In Abhängigkeit vom Farbauftrag empfehlen wir die Farben mit einer Strahlungsenergie von mindestens 25 mJ/cm<sup>2</sup> zu härten, um einer vollständige Durchhärtung des Farbfilms zu erreichen.

Wir empfehlen einen Farbauftrag von 1,0 – 1,5 g/m<sup>2</sup>.

Lacke:

Zur Verarbeitung aus dem Lackwerk empfehlen wir eine Auftragsmenge von 2-6 g/m<sup>2</sup>. Das Schöpfvolumen der Rasterwalze ist in Abhängigkeit von Geometrie, Glanz und Maschinengeschwindigkeit zu wählen. Der Lackauftrag sollte 6 g/m<sup>2</sup> nicht überschreiten.

Für Drucklacke die aus dem Farbwerk verarbeitet werden, empfehlen wir die Verarbeitungshinweise „Farben“.

### Weiterverarbeitung

Die Echtheiten der Farben sind so gewählt, dass sie UV lackierbar sind. Außerdem sind sie kaschierfähig und thermotransferbedruckbar.

### Production and composition

The products listed above are manufactured in accordance with the EuPIA „Good Manufacturing Practices for the Production of Packaging Inks formulated for use on the non-food contact surfaces of food packaging and articles intended to come into contact with food (GMP)“. Inks and varnishes are formulated with polymere photoinitiators and/or initiators with low migration potential. Raw materials like fast curing binders are used which are almost completely included in the ink layer after curing.

### Compliance with regulations

The manufacturer of the complete end-product and the packer are legally responsible for the appropriateness of the food packaging for its use in accordance with the regulations.

### Application instructions

Inks:

Depending on the ink application we recommend curing with a radiant energy of at least 25 mJ/cm<sup>2</sup> in order to achieve a completely cured ink layer.

We recommend an ink application of 1,0 – 1,5 g/m<sup>2</sup>.

Varnishes:

For using in coating units we recommend an application of 2 - 6 g/m<sup>2</sup>. The cell volume depends on the geometry, desired gloss and machine speed. The amount of the varnish should not exceed 6 g/m.

Overprint varnishes for using in ink units, we recommend our application instructions for „Inks“.

### Further processing

Because of the resistances of the inks they can be UV-varnished. Furthermore they can be laminated and printed by thermo transfer.

Diese Technische Information hat beratenden Charakter und entspricht unserem derzeitigen Kenntnisstand.

3/4 This technical information has only an advisory character and complies with our actual state of knowledge.

Status/ State

12/15



JÄNECKE + SCHNEEMANN



# Supra UV Verdünner LMI

## Supra UV Thinner LMI

### **Hinweis**

Wir empfehlen die Überprüfung einer hergestellten Lebensmittelverpackung durch ein anerkanntes Institut und weisen darauf hin, dass nicht nur die eingesetzten Materialien, sondern auch der Fertigungsprozess einen Einfluss auf die Konformität einer Verpackung haben kann.

### **Haftungsausschluss**

Die hier enthaltenen Informationen beruhen auf unseren Erfahrungen und Laborergebnissen und auf Daten, die bei Erstellung dieses Dokumentes als aktuell und richtig angesehen wurden. Mit Hinweis auf die Vielzahl von verschiedenen Substraten und Druckbedingungen stellen wir diese Angaben zu Informationszwecken ohne Gewähr zur Verfügung. Unsere Produkte unterliegen einem ständigen Verbesserungsprozess; daher behalten wir uns vor, sowohl die Zusammensetzung der Farben als auch den Inhalt unserer technischen Datenblätter anzupassen.

Diese Farben sind nur für den indirekten Lebensmittelkontakt geeignet, vorausgesetzt, dass sie nach „Guter Herstellungspraxis“ (GMP) und den hier aufgeführten Angaben verarbeitet werden. Nachdem die Anwendung und Einsatzbedingungen außerhalb unserer Kontrolle liegen, stellen die zur Verfügung gestellten Informationen keine Gewähr oder Zusicherung jeglicher Art dar. Das Produktverhalten und die Eignung für den Verwendungszweck des Kunden hängen von den speziellen Einsatzbedingungen und den bedruckten Materialien ab.

Wir empfehlen den Kunden, selber zu überprüfen, dass jedes Produkt die gestellten

Anforderungen in allen Punkten erfüllt, bevor ein Druck stattfindet. Es wird hiermit keine generell implizierte Zusicherung allgemeiner Gebrauchstauglichkeit oder Anwendbarkeit der beschriebenen Produkte für den vorgesehenen Zweck gegeben.

### **Note**

We recommend an inspection of the finished food packaging by an approved institute and we point out that not only the applied material but also the fabrication process can have an influence on the conformity of a packaging.

### **Disclaimer**

The information contained herein is based upon data believed to be up-to-date and correct at the time of writing. It is provided to our customers (and/or Analytical Contractors) in order that they are able to comply with all applicable health and safety laws, regulations, and orders. In particular, customers are under an obligation to carry out a risk assessment under relevant Good Manufacturing Practices (GMP) in-line with EU food contact legislation and as a result take adequate risk management measures to protect food consumers.

Since the application and conditions of use are beyond our control the information provided does not represent a guarantee of any kind. The product's performance and its suitability for the customer's purpose depend on the particular conditions of use and the material being printed. We recommend that customers satisfy themselves that each product meets their requirements in all respects before commencing a print run. There is no implied warranty of merchantability or fitness for purpose of the product or products described herein.

Diese Technische Information hat beratenden Charakter und entspricht unserem derzeitigen Kenntnisstand.

4/4 This technical information has only an advisory character and complies with our actual state of knowledge.

Status/ State

12/15



JÄNECKE + SCHNEEMANN