

SICUREZZA NEGLI IMBALLAGGI DEL FOOD & BEVERAGE



ADESIVI HOTMELT E ADESIVI A BASE ACQUA PER IMBALLAGGI ALIMENTARI

Nord Packing ha a cuore la sicurezza alimentare, ed è per questo motivo che **offre ai propri clienti adesivi idonei al contatto con alimenti e bevande, garantendo prodotti sicuri al 100% e privi di qualsiasi rischio**. Henkel rispetta gli standard più elevati di adesivi e utilizza le procedure più recenti per migliorare le attuali e svilupparne di nuove, per imballaggi alimentari sempre più sicuri.

La **normativa europea n° 1935/2004** riguarda tutti i materiali a contatto con alimenti. L'Art. 3 afferma che i materiali che entrano in contatto con alimenti non possono:

- **Mettere in pericolo la salute umana**
- **Comportare un cambiamento nella composizione del cibo**
- **Alterare le proprietà organolettiche (odore, aspetto, colore e sapore)**

Henkel ha sviluppato due tipologie di tecnologie in grado di assicurare la sicurezza alimentare:

- **Adesivi Hotmelt**
- **Adesivi a base acqua**

Gli adesivi a tecnologia Hotmelt sono prodotti **versatili ed efficienti** per il confezionamento, che assicurano **velocità di produzione più elevate, costi dei materiali ridotti e una forte adesione tra materiali e substrati**. I prodotti in questione hanno ottenuto l'approvazione per il contatto diretto con gli alimenti (Regolamento (UE) n. 10/2011). Nel corso degli ultimi anni Henkel ha lanciato sul mercato la **Gamma Technomelt Supra PRO**, altamente consigliata dai nostri tecnici per il mercato del Food and Beverage.

Per quanto riguarda invece gli adesivi a base acqua a bassa migrazione sono prodotti che **aiutano a rallentare o fermare la contaminazione incrociata**. La nostra soluzione perfetta per la vostra lavorazione è la **Gamma Aquence LM**, anch'essa altamente consigliata dai nostri esperti in quanto sono stati rimossi componenti dannosi, come i plastificanti.

Scrivici per maggiori informazioni all'e-mail info@nordpacking.com o contatta il tuo agente di riferimento.