

barr) i(cote LINER MG

Heißgesiegelte Beutel – ohne Chance für Mineralölmigration

Heißgesiegelte Beutelverpackungen aus unserem Barrierepapier *barricote* LINER MG* ermöglichen einen optimalen und sicheren Schutz gegen die Migration von Mineralölen (MOSH/MOAH) und ähnlichen Substanzen, etwa aus Um- oder Transportverpackungen. Diese liegt nachweislich deutlich unterhalb aktueller Gesetzesentwürfe zum Schutz verpackter Lebensmittel. Ein weiterer Pluspunkt der wasserbasierten Beschichtung ist die Barriere gegen Fett / Öl.

Die besondere Barrierefunktion bleibt über sämtliche Weiterverarbeitungsschritte (Bedrucken, Falzen, Rillen etc.) erhalten. *Barricote* LINER MG wird sowohl für Primär- als auch Sekundärverpackungen von Lebensmitteln eingesetzt, und ist ideal geeignet für Beutelverpackungen von trockenen und fettigen Lebensmitteln wie Teigwaren, Haferflocken, Müsli und anderen Schüttgütern. Natürlich und sicher.

LINER MG

Merkmale:

- > Kombinierte Barriere gegen
 - Mineralölmigration (MOSH / MOAH)
 - Fett/Öl (KIT Level 12)
- > Heißsiegelfähig
- > Keine Einschränkung der Schutzfunktion durch weiterverarbeitende Prozesse
- > Zertifizierte Meerwasserersetzbarkeit
- > Papierprodukt aus Frischfasern
- > 100 % frei von
 - Kunststofffolien, extrudierten Filmen oder Laminaten
 - Fluorocarbonen (PFAS und PFOS)
 - chlorierten Kohlenwasserstoffen (PVDC)
 - optischen Aufhellern (OBA)
- > Hoher Anteil biologisch abbaubarer Inhaltsstoffe
- > Im Altpapierkreislauf rezyklierbar
- > Entspricht der 95/5-Regelung
- > Rückseite Offset- und Flexo-bedruckbar
- > FSC® / PEFC zertifiziert



Anwendungen:

- > Beutel für trockene und fettige Lebensmittel
- > Primär- und Sekundärverpackung

barricote LINER MG

Sorte	Flächengewicht	Dicke	Mineralölmigration (Tenax-Methode, DIN EN 14338)		Fettbeständigkeit		Heißsiegelfähigkeit (1 Sek., 170 °C, 500 kPa)
			Hexane	MOSH / MOAH	Terpentin (nach T454)	Palmkernfett (DIN 53116, Lev. 1, V. II)	
LINER MG	82 g/m ²	95 µm	10 g/(m ² *d)	< 0,5 mg/kg LM	> 1800 s	A = 0 B = 0	4 N/15 mm

* M – Mineralöl-Barriere, G – Fett- und Öl-Barriere