

## Settore Caseario

### Etichettatura alimentare

Come per il Settore carni, anche per il caseario è ormai necessaria l'etichettatura con i marchi d'origine dei prodotti lattiero-caseari. Per tale motivo i clienti richiedono sempre prodotti certificati per il contatto alimentare. E' importante fornire ai clienti sempre materiali idonei per l'utilizzo a diretto contatto con alimenti.

I materiali principalmente utilizzati per il SETTORE CASEARIO sono lo YUPO FDR110 (materiale plastico non adesivo da utilizzare su ricotta, prodotti freschi da conservare in vaschetta ecc.), il POLIPROPILENE BIANCO LUCIDO con adesivo Fasson S2045 utilizzato per l'applicazione su vaschetta o direttamente sulle corde delle caciotte e la CARTA PATINATA con adesivo Fasson S2045. Si consiglia l'utilizzo dell'adesivo S2045, poiché spesso la superficie di applicazione è un po' umida, con presenza di condensa o gocce di acqua, inoltre l'S2045 è certificato ISEGA.

Anche la stampa deve essere realizzata con colori idonei. Nelle stampa flessografica vengono utilizzati colori a bassa migrazione idonei per gli imballi alimentari (LINEASOLARFLEXLM).

Esiste anche una carta particolare della Fasson certificata per applicazione diretta sui formaggi. E' una carta molto sottile con un colore avana che può essere applicata solo a mano. E' la BT-25 con adesivo S2800. Non è un prodotto molto diffuso in quanto è molto costoso e con vincoli di minimi d'ordine.

Viene usata solo per i grandi marchi.

Di seguito una serie di fustelle utilizzate in YUPO per Ricotta, Formaggi freschi da vaschetta



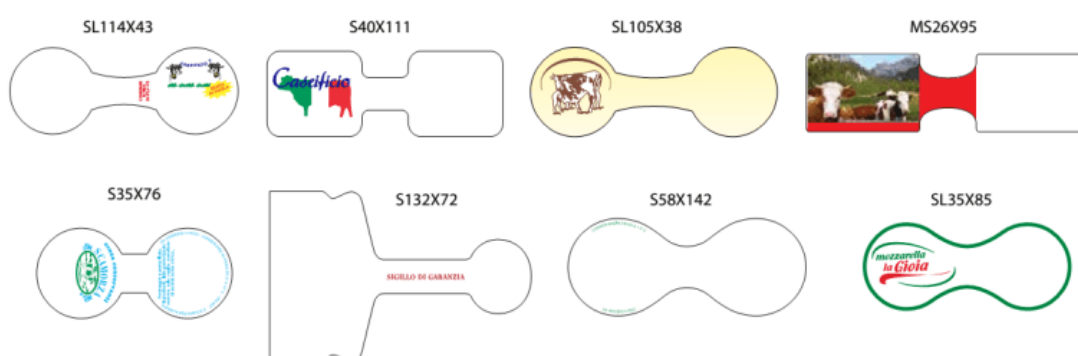
A queste si aggiungono le fustelle rettangolari con tratteggio e tacca nera sul retro/fronte nelle diverse misure per utilizzo su piccole vaschette



Di seguito si riportano invece le fustelle che solitamente vengono utilizzate in materiale adesivo (rettangolari, ovali, circolari...da applicare sulle vaschette)



### Sagome sigilli per scamorze e caciotte



Su questi supporti è necessario utilizzare ribbon cera/resina o meglio ancora resina certificati ISEGA per il contatto con gli alimenti.

**Contattate i nostri consulenti per ulteriori e dettagliate informazioni.**