

PARAMETRI	INFORMAZIONI	DETTAGLI:
PROPRIETÀ FINALI	<i>Uso finale del packaging</i>	Qual'è il prodotto finale? (Vassoio, menù, packaging fast food, piatti di carta, ecc...)
	<i>Proprietà barriera interno/esterno</i>	Su quale lato è richiesta la barriera? All'interno o all'esterno? Contatto diretto con generi alimentari ?
	<i>Quali proprietà barriera: olii, grassi, acqua, vapore, altri...</i>	Effetto barriera riferito a? (vedi TEST Barriera punti seguenti) Ed eventuale BARRIERA a inchiostri sottostanti...
FILLING GOODS/PRODOTTO	<i>Tipologia (burger, fritti, caffè, verdure...)</i>	Prodotto contenuto? Quale genere alimentare entra in contatto con la barriera? Temperatura durante la fase di riempimento?
	<i>Tempo di esposizione della barriera al contenuto/prodotto</i>	Per quanto deve durare l'effetto barriera? (Alcuni giorni per vassoi verdura, minuti nel fast food)
CONDIZ. STOCK E CONDIZIONI D'USO	<i>Temperatura/tempo</i>	Temperatura a cui viene sottoposto il prodotto? Eventuali successive fasi di scongelamento e/o riscaldamento (Es: -20°C per verdure surgelate);
ULTER. RESISTENZE RICHIESTE	<i>Resistenza al graffio, ecc...</i>	Altri requisiti oltre l'effetto barriera?
ULTER. PRESTAZIONI RICHIESTE	<i>Sovrastampabilità, resistenza alla piega, ecc...</i>	Importanza di ulteriori proprietà come flessibilità, sovrastampabilità o saldabilità del rivestimento barriera...
SALDABILITÀ	<i>Procedure, tempi, temperatura, pressione, strato adesione e condizioni processo adesione</i>	1. Adesione della vernice barriera su se stessa? 2. Adesione della vernice su lato substrato? (senza applicazione vernici) 3. Adesione della vernice a materiale esterno? (PS, PE, ecc...)
PARAMETRI APPLICAZIONE	<i>Processo di stampa/unità di verniciatura/ velocità / Inchiostri</i>	Tipologia di stampa/unità di verniciatura ed eventuali inchiostri sottostanti?
	<i>Eventuali rulli verniciatori / cilindri / anilox disponibili</i>	Portata dei rulli verniciatori o Rulli Anilox disponibili (cm ³ /m ²)
	<i>Asciugatura</i>	Tecnologia impiegata in fase di asciugatura? (Es: Forno ad Aria calda, IR, ecc...) Temperature e portata d'aria?
SUBSTRATO	<i>Tipologia materiale e altri dati</i>	Carta/cartone/altri rivestimenti/quale Kraft/GD2/naturale altri? Grammatatura?
	<i>Verniciato su lato barriera</i>	La vernice a barriera viene applicata sulla parte verniciata o non verniciata del substrato? (fronte o retro)?
TEST RESISTENZA BARRIERA	<i>Valore KIT repellenza/resistenza ai grassi, olii e cere (TAPI 559)</i>	Valore minimo Kit di riferimento. (Valori da 0 a 12 - più alto è il valore, maggiore è la repellenza ai grassi)
	<i>Cobb (determinazione della quantità di acqua assorbita)</i>	Valore COBB? (1800, 600 ecc. - assorbimento di quantità d'acqua nel tempo)
	<i>MVTR/WVTR Standard EU stand (23 gradi 50% r.h. to ISO 15106 /ASTM F 1249)</i>	Qual'è il valore MVTR / WVTR massimo (g/m ² al giorno)? (MVTR/WVTR - quantità di vapore che attraversa la superficie in 24 h)
	<i>Altre resistenze (acido acetico, soluzione di etanolo, acido del latte, saponi, alcali, ecc...)</i>	Sono necessarie altre resistenze o barriere all'ossigeno utilizzando altri metodi elencati? (Es: Acido acetico, soluzione di etanolo, ecc...) ASTM F1982 - Analisi gascromatografica.