



## **2430548.80**

Concentrado de carbonato de cálcio extra fino veiculado em polietileno.



### **Aplicação:**

Especialmente desenvolvido para extrusão de embalagens.

### **Forma de aplicação:**

O composto pode ser aplicado entre 3% e 15%, com incrementos de 3%, sempre avaliando o resultado obtido.

Não pode ser utilizado em embalagens transparentes.

Em embalagens coloridas, dependendo do % aplicado, pode-se exigir correção do pigmento.

### **Vantagens da utilização:**

Economia significativa no custo de matéria prima;

Melhora a estabilidade dimensional e rigidez;

Resfriamento rápido;

Ganhos em produtividade.

### **Especificação técnica:**

<b>Propriedades</b>	<b>Unidade</b>	<b>Referência</b>	<b>Valor</b>
Teor de Carga (carbonato de cálcio extra fino)	%	Interno	78 a 82
Teor de Resina Veículo (polietileno) + Aditivos	%	Interno	18 a 22
Teor de Umidade	%	Interno	Máximo 0,2
Índice de Fluidez da Resina Veículo	g/10min	ASTM D - 1238	**

### **Regulamentações atendidas:**

- Resolução nº 105, de 19 de Maio de 1999, da ANVISA que aprova os Regulamentos Técnicos: Disposições Gerais para embalagens e equipamentos Plásticos em contato com alimentos.
- Resolução RDC 51, de 26 de Novembro de 2010. Dispõe sobre migração em materiais, embalagens e equipamentos Plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.
- Resolução RDC 52, de 26 de Novembro de 2010. Dispõe sobre corantes em materiais, embalagens e equipamentos Plásticos destinados a entrar em contato com alimentos.



- Portaria nº 685, de 27 de agosto de 1998, da ANVISA, que aprova o regulamento técnico: “Princípios Gerais para o estabelecimento de níveis máximos de contaminantes químicos em alimentos” e seu anexo: “limites máximos de tolerância para contaminantes inorgânicos”.
- Decreto nº 55.871, de 26 de março de 1965, dispõe sobre normas técnicas especiais reguladoras do emprego de aditivos químicos e alimentos.
- EM 1186-3: 2002 – Material and articles in contact with foodstuffs – Plastics – Part 3: Teste methods for overall migration into aqueous food simulants by total immersion.

Hellen Savi  
Engenheira de Materiais  
CRQ: 13301843