



# Varnipack FoodGrade

## Barniz Contacto Alimentario - Food Contact Varnish

### Resumen de producto

**Varnipack FoodGrade** es un barniz incoloro de dispersión acuosa de 1 componente, de capa fina y secado al aire, ampliamente certificado y apto para el contacto directo e indirecto con alimentos, según la Regulación europea UE 10/2011 y Americana FDA 21 CFR 175.300, y sus posteriores modificaciones. Barniz alimentario con acabado satinado-brillo, formulado con copolímeros acrílicos modificados, libre de Bisfenol A (BPA free), de APEO, formaldehído, ftalatos, metales pesados, etc. Producto tratado con tecnología antimicrobiana BioFilmStop FoodGrade (BPR Art 3 y 58) contra bacterias y otros microorganismos patógenos como coronavirus.

**Varnipack FoodGrade** cuenta con rápido secado, alta resistencia a la humedad, excelente transferencia, equilibrio ideal entre resistencia y flexibilidad, no presenta ni tacking ni blocking tras su curado, resistente al frote en húmedo clase 1, low Voc, muy bajo olor, función barrera, y excelente acabado aplicando siempre capas finas. No es mercancía peligrosa ni para su uso y ni transporte por carretera, marítimo o aéreo.

**Varnipack FoodGrade** está especialmente indicado para la protección y barnizado de superficies de hasta medio estrés fisicoquímico, en contacto directo, indirecto u ocasional, con alimentos, tanto en envases de único uso como repetido, especialmente en el sector de packaging impreso alimentario de MDF, cartón, etiquetas, madera, derivados y otros. También usado en exterior de tonelería de vinos y licores, superficies de madera en general, como estanterías de curado o exposición de alimentos y otras superficies compatibles. Para marcar y proteger cortezas y cáscaras no comestibles de alimentos.

**De uso principal** en el sector del packaging alimentaria impreso, industria alimentaria y auxiliar, también en sectores sanitarios ... hospitales, clínicas, en industria, obra civil y edificios públicos y privados en general.

**Aplicable con** brocha, rodillo, Airless o Air-Mix, rodillos anilox en industria flexográfica y offset, pulverización industrial. Siempre aplicar capas finas.

**Con Declaración de Conformidad, de Prestaciones y marcado CE.**

### Product summary

**Varnipack FoodGrade** is a colourless, thin-layer, air-drying, 1-component aqueous dispersion varnish, certified and suitable for direct and indirect contact with food according to European Regulation EU 10/2011 and American Regulation FDA 21 CFR 175.300 and its subsequent amendments. Food contact varnish with glossy-satin finish, formulated with modified acrylic copolymers, free of Bisphenol A (BPA free), APEO, formaldehyde, phthalates, heavy metals... Product treated with BioFilmStop FoodGrade antimicrobial technology (BPR Art 3 and 58) against bacteria and other pathogenic microorganisms such as coronaviruses.

**Varnipack FoodGrade** is fast drying, high resistance to humidity, excellent transfer, ideal balance between resistance and flexibility, no tacking or blocking after curing, wet scrub resistance class 1, low Voc, very low odour, barrier function, and excellent finish when is applied in thin layers. It is not a dangerous good for use, for transport by road, sea or air.

**Varnipack FoodGrade** is especially indicated for the protection and varnishing of surfaces of up to medium physical-chemical stress, in direct, indirect or occasional contact with food, both in single-use and repeated packaging, especially in the sector of MDF printed food packaging, cardboard, labels, wood, derivatives and others. Also used in the exterior part of wine and liquors barrels and in wooden surfaces such as shelves for curing or displaying foodstuffs and other compatible surfaces. To mark and protect non-edible food barks and peels.

**Mainly for** Mainly used in the printed food packaging sector, also in health care sectors... hospitals, clinics, in industry, civil works, public and private buildings in general.

**Can be applied** by brush, roller, airless or air-mix, anilox rollers in the flexographic and offset industry, industrial spraying. Always apply thin coats.

**With Declaration of Compliance, Performance and CE marking.**





Producto tratado (BPR Art 3 y 58) con Tecnología antimicrobiana BioFilmStop FoodGrade, versión específica FoodGrade para contacto alimentario, de alta efectividad testada contra bacterias y también coronavirus, siempre de acuerdo con las regulaciones UE 10/2011 y FDA 21 CFR 175.300. Ensayo efectividad ISO 22196 e ISO 21702 (Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Bacillus subtilis, Pseudomonas aureginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella enteritidis, Legionella pneumophila, Coronavirus felinae).

Product treated (BPR Art 3 and 58) with BioFilmStop FG antimicrobial technology, FoodGrade specific version for food contact, with high tested effectiveness against bacteria and also coronavirus, always according to EU 10/2011 and FDA 21 CFR 175.300 regulations. ISO 22196 and ISO 21702 effectiveness test (Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Bacillus subtilis, Pseudomonas aureginosa, Staphylococcus aureus, Salmonella enteritidis, Legionella pneumophila, Coronavirus felinae).

Las pinturas y barnices de la gama alimentaria de Fakolith contribuyen a cumplir positivamente la regulación CE 852/2004, están fabricadas bajo APPCC y Buenas Práxis de manufactura (GMP) según CE 2023/2006 y/o FDA 21 CFR 174.5, mejorando la higiene y seguridad alimentaria y sanitaria de las superficies y ambientes.

Paints and coatings of the Fakolith FoodGrade range contribute positively to compliance with CE 852/2004, are manufactured under HACCP and Good Manufacturing Practices (GMP) according to CE 2023/2006 and/or FDA 21 CFR 174.5, improving the hygiene as well as the food and health safety on surfaces and environments.

### Información reglamentaria

Todos los fabricantes de pinturas y revestimientos aptos para el contacto directo con alimentos localizados en España, deben disponer de registro sanitario vigente con clave 39 verificable en el [buscador de AESAN](#) "Agencia española de seguridad alimentaria y nutrición".

### Regulatory information

All manufacturers of paints and coatings suitable for direct contact with food which are located at Spain, must have a current health registration with code 39, verifiable in the [AESAN search engine](#) "Spanish Agency for Food Safety and Nutrition".

Así mismo, las regulaciones europeas de contacto directo con alimentos obligan a que el productor elabore una **Declaración de Conformidad** con el detalle de todas las regulaciones que cumple el productor, así como con el detalle de ensayos obligatorios, por una parte, y voluntarios por otra, realizados a cada producto comercializado. Ensayos siempre a disposición de la inspección sanitaria y de nuestros clientes. [En este enlace](#) encontrará ejemplos de las declaraciones de conformidad de los barnices y pinturas alimentarias y sanitarias de Fakolith. Con la compra del producto siempre se le entregará una copia válida que deberá acompañar a la factura del producto adquirido.

In addition, the European regulations for direct contact with foodstuffs force producers to develop a **Declaration of Compliance** where are detailed all the regulations that the producer complies with, as well as, on the one hand, the obligatory tests carried out for each product marketed, and on the other hand the voluntaries tests. Tests are always available to the sanitary inspection and our customers. [At this link](#) you will find examples of Fakolith foodgrade and hygienic paints and varnishes compliance declarations. The valid copy will be given with the product purchase and must be accompanied by the invoice of the purchased product.

Fakolith es una SME intensiva en I+D+i, socio oficial de los centros tecnológicos de referencia internacional en España, CNTA (Centro Nacional de tecnología y seguridad alimentaria) y AIMPLAS (Instituto tecnológico del plástico), con quienes además lidera [Proyectos Oficiales europeos de I+D+i](#) relacionados con pinturas de alto valor tecnológico para la industria alimentaria y sector sanitario. Fakolith Chemical Systems mantiene vigentes su APPCC, el Registro Sanitario de Industrias y Productos Alimentarios RSIPAC nº39.05377/CAT, el Registro General Sanitario de Empresas Alimentarias y Alimentos RGSEAA ES-39.005259/T, y el registro como fabricante autorizado de artículos tratados y biocidas ROESP E-0043-E.

Fakolith is an SME intensive in R+D+i, official partner of the international reference technology centers in Spain, CNTA (National Centre for Food Technology and Safety) and AIMPLAS (Plastics Technology Institute), with whom it also leads [Official European R+D+i Projects](#) related to paints of high technological value for the food industry and health sector. Fakolith Chemical Systems maintains its HACCP, the RSIPAC Sanitary Registry of Industries and Food Products No. 39.05377/CAT, the General Sanitary Registry of Food and Agriculture Companies RGSEAA ES-39.005259/T, and the registry as an authorized manufacturer of treated articles and biocides ROESP E-0043-E.

### Cumplimiento Reglamentación Europea UE 10/2011 y EU 2018/21

**Varnipack FoodGrade** cumple debidamente con toda la reglamentación europea vigente para materiales y objetos plásticos, barnices y pinturas, destinados a entrar en contacto directo e indirecto con alimentos y bebidas, Reglamento CE 852/2004, Reglamento 1935/2004/CE, Reglamento CE 1895/2005, Reglamento CE 2023/2006, RD 847/2011, así como el Reglamento (UE) Nº 10/2011 de la Comisión y su relevante modificación (UE) Nº 2018/213 y posteriores.

### European Regulatory Compliance EU 10/2011 and EU 2018/21

**Varnipack FoodGrade** duly complies with all current European regulations for plastic materials and objects, varnishes and paints, intended to come into direct and indirect contact with food and beverages, Regulation EC 852/2004, Regulation 1935/2004/EC, Regulation EC 1895/2005, Regulation EC 2023/2006, RD 847/2011, as well as Commission Regulation (EU) No. 10/2011 and its relevant amendment (EU) No. 2018/213 and subsequent ones.



**Varnipack FoodGrade cumple con los test de migraciones equivalentes para todos los grupos de alimentos y bebidas.** Como está indicado en anexo 3.4 del reglamento EU 10/2011, la combinación de test con los simulantes A, B + D2, es equivalente a haber realizado todos los ensayos con la totalidad de los simulantes A, B, C, D1, D2, E. Cumple debidamente con los test de migraciones globales; Simulantes A (OM2), B (OM2), y D2 (OM2). Ensayos organolépticos sin alteración detectada.

Cumple satisfactoriamente también con todas las migraciones específicas correspondientes, aminoras aromáticas y metales pesados, entre otras, para un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente e inferior, incluidas las condiciones de llenado en caliente y/o el calentamiento hasta  $70\text{ }^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100\text{ }^{\circ}\text{C}$  durante un máximo de  $t = 120/2 \wedge [(T - 70)/10]$  minutos.

**Más detalles en la Declaración de conformidad.**

### **Cumplimiento de reglamentación EEUU FDA 21 CFR 175.300**

Varnipack FoodGrade además cumple con la regulación estadounidense FDA 21 CFR 175.300 para revestimientos de resina y poliméricos. Todas las sustancias de contacto alimentario utilizadas en la formulación están, según la declaración de los proveedores, en una de las siguientes opciones: Enumeradas en el Reglamento Título 21 del Reglamento Federal, CFR 175.200 Resinas y revestimientos poliméricos, cumplen los criterios de GRAS (21 CFR 182-186), son sustancias usadas de acuerdo con una carta de SANCIÓN ANTERIOR (21 CFR 181), tienen un formulario de solicitud de exención basado en el Umbral de Regulación o TOR (21 CFR 170.39) y/o tienen una Notificación de Contacto Alimentario validada (FCN). También Fakolith cumple con las Buenas Prácticas de Manufactura (GMP) establecidas en 21 CFR 174.5.

A diferencia de la Regulación Europea que exige pruebas de migración global y específica, en el Reglamento de la FDA, las pruebas finales constan de extracciones realizadas con diferentes solventes o condiciones, dependiendo de los usos finales o aplicaciones del producto (tipo de alimento y condiciones de uso).

**Varnipack FoodGrade cumple con el límite de fracción extraíble establecido en CFR 21, 175.300 (c) (3 y 4) para el contacto de uso repetido con los siguientes grupos de alimentos y condiciones de uso:**

#### **Condiciones:**

- E-** Inmersión y almacenamiento a temperatura ambiente - sin tratamiento térmico.
- F-** Almacenamiento refrigerado.
- G-** Almacenamiento congelado.

#### **Grupos de alimentos:**

- IV.** Productos lácteos y modificaciones:
  - A.** Emulsión de agua-aceite, alta o baja en grasa. (sólo para las condiciones E y F).
- VII.** Productos de bollería (para las condiciones de E-F-G)
- VIII.** Sólidos secos (para las condiciones de E-F-G).

**Varnipack FoodGrade complies with the equivalent migration tests for all food and beverage groups.** As indicated in Annex 3.4 of EU Regulation 10/2011, the combination of test with simulants A, B + D2 is equivalent to having performed all tests with all simulants A, B, C, D1, D2, E. It complies satisfactorily with the global migration tests; Simulants A (OM2), B (OM2), y D2 (OM2). Organoleptic tests with no alteration detected.

*Meets also satisfactorily all corresponding specific migrations including BPA, aromatic amines and heavy metals, among others, for prolonged storage at room temperature and below, including hot filling conditions and/or heating up to  $70\text{ }^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100\text{ }^{\circ}\text{C}$  for a maximum of  $t = 120/2 \wedge [(T - 70)/10]$  minutes.*

**More details in the Declaration of Conformity.**

### **Compliance with US regulation FDA 21 CFR 175.300**

Varnipack FoodGrade also complies with the US FDA 21 CFR 175.300 regulation for resin and polymer coatings. All food contact substances used in the formulation are, according to the supplier's declaration, in one of the following options: Listed in Regulation Title 21 of the Federal Regulations, CFR 175.200 Resins and polymeric coatings, meet GRAS criteria (21 CFR 182-186), are substances used in accordance with a PRIOR SANCTION letter (21 CFR 181), have a Threshold of Regulation or TOR based exemption request form (21 CFR 170.39) and/or have a validated Food Contact Notice (FCN). Fakolith also complies with Good Manufacturing Practices (GMP) as set forth in 21 CFR 174.5.

*Unlike the European Regulation which requires global and specific migration testing, in the FDA Regulation, the final testing consists of extractions performed with different solvents or conditions, depending on the end uses or applications of the product (type of food and conditions of use).*

**Varnipack FoodGrade meets the extractable fraction limit set forth in 21 CFR, 175,300 (c) (3 and 4) for repeated use contact with the following food groups and conditions of use:**

#### **Conditions:**

- E-** Immersion and storage at room temperature - no heat treatment.
- F-** Refrigerated storage.
- G-** Frozen storage.

#### **Food groups:**

- IV.** Dairy products and modifications:
  - Water-oil emulsion, high or low fat (for conditions E and F).
- VII.** Bakery products (for conditions E-F-G)
- VIII.** Dry solids (for all conditions E-F-G).



## Modo de aplicación

Mezclar bien el producto en el envase, con agitador electrónico a baja revolución, antes de su uso.

Producto al agua, que se suministra listo para su aplicación. Antes de su secado, permite la limpieza de utensilios, maquinaria y equipos con agua.

En packaging alimentario impreso, ya sea para MDF, madera, cartón, etiquetas, y similares, aplicados con rodillos anilox en industria flexográfica y offset, u otros sistemas de aplicación equivalentes, o de pulverización industrial, resulta recomendable procurar un secado forzado con aire caliente, para acelerar el secado de cada pieza en pocos segundos, y permitir aplicarlas y apilarlas rápidamente.

Especialmente en aplicaciones del barniz sobre superficies de madera y derivados, deberá tenerse en cuenta el aplicar capas finas, ya que capas gruesas pueden causar velado o craquelado.

En general, para la buena aplicación de un producto hay que tener en cuenta el estado y preparación de la base, que deberá estar limpia, consolidada y con niveles adecuados de humedad, para lo cual disponemos de una amplia gama de limpiadores, desinfectantes, desoxidantes, imprimaciones, hidrofugantes, consolidantes, aislantes, morteros, masillas. En caso de duda consulte a nuestro servicio de asesoramiento técnico.

Más información en el apartado web, [soluciones y guías de aplicación](#).

NOTA: Consulte las fichas técnicas y de seguridad de los productos anteriormente citados, antes de aplicarlos. Antes de iniciar cualquier tratamiento, se deberá determinar la procedencia y grado de humedad de la base y ambiental, mediante medidores electrónicos de humedad e higrómetros, que determinen las condiciones ambientales y la ausencia de filtraciones o actuaciones bajo niveles freáticos o con presión de agua excesiva, ya que en este caso pudiéramos recomendarle otro tipo de tratamientos. Especialmente en la industria alimentaria, donde en general las renovaciones se deben realizar en poco tiempo y en condiciones severas, programe bien la aplicación y consulte

## Consumo - Rendimiento

Dependiendo del estado, tipo de base y uso posterior se recomiendan entre 12,5 ml. y 100 ml . Aplicados en capas finas.

## How to apply

Mix the product well in the container, with an electronic stirrer at low revolution before use.

Water-based product supplied ready for its application. Before drying, it can be used to clean utensils, machinery, and equipment with water.

In printed food packaging, whether for MDF, wood, cardboard, labels, and similar, applied with anilox rollers in the flexographic and offset industry, or other equivalent application systems, or industrial spraying, it is advisable to provide forced drying with hot air, to accelerate the drying of each piece in a few seconds, and allow them to be quickly applied and stack them up.

Especially when the varnish is applied on wood-based surfaces and derivatives, it should be taken into account that it has to be applied in thin layers, since thick layers can cause veiling or cracking.

In general, for the good application of a product it is necessary to take into account the state and preparation of the base, which must be clean, consolidated and with adequate levels of humidity, for which we have a wide range of cleaners, disinfectants, deoxidizers, primers, water repellents, consolidators, insulating agents, mortars, putties. In case of doubt, please consult our technical advice service.

More information in the web section, [solutions and applications guides](#).

NOTE: Please consult the technical and safety data sheets of the above-mentioned products before applying them. Before starting any treatment, the origin and degree of humidity of the base and the environment must be determined using electronic humidity meters and hygrometers, which determine the environmental conditions and the absence of filtrations or actions under phreatic levels or with excessive water pressure, as in this case we could recommend other types of treatment. Especially in the food industry, where renewals must generally be carried out in a short time and under severe conditions, program the application well and consult our technical advice service.

## Consumption - Performance

Depending on the conditions, type of base and subsequent use, we recommend between 12.5 ml. and 100 ml. Applied in thin layers.

VARNIPACK FOODGRADE BARNIZ INCOLORO - COLOURLESS VARNISH (7 días-days 23°C - 50% Hr)				
Espesor de aplicación /Application thickness	Grueso de película – Consumo Film Thickness - Consumption			Rendimiento teórico* / Theoretical performance*
	seco-dry	húmedo-wet	Húmedo-wet *	
Mínimo <i>Minimal</i>	6,25 µm	12,5 µm ± 2%	12,5 ml/m <sup>2</sup>	80 m <sup>2</sup> /l.
Bajo- <i>Thin</i>	12,5 µm	25 µm ± 2%	25 ml/m <sup>2</sup>	40 m <sup>2</sup> /l
Medio- <i>Medium</i>	25 µm	50 µm ± 2%	50 ml/m <sup>2</sup>	20 m <sup>2</sup> /l
Alto- <i>Thick</i>	50 µm	100 µm ± 2%	100 ml/m <sup>2</sup>	10 m <sup>2</sup> /l



\* Estos son valores promedios ( $\sigma = \pm 3.5\%$ ) que pueden variar ligeramente dependiendo del color, la superficie y el método de

\* These are average values ( $\sigma = \pm 3.5\%$ ) which may vary slightly depending on the color, the surface and the method of application.

## Tiempo de secado

El secado y filmificación se produce por evaporación, y puede acelerarse mediante secado forzado con resistencias y aire caliente. La temperatura ambiente, el grado de humedad y el grosor de capa serán los que determinen el tiempo final de secado.

- Seco al tacto (50  $\mu\text{m}$  húmedo) a 25°C, 20% Hr = 3-4 min
- Seco al tacto (100  $\mu\text{m}$  húmedo) a 25°C, 20% Hr = 6-8 min
- Seco al tacto (50  $\mu\text{m}$  húmedo) a 20°C, 60% Hr = 8-10 min
- Seco al tacto (100  $\mu\text{m}$  húmedo) a 20°C, 60% Hr = 13-15 min

**Nota:** En industria de packaging alimentario impreso el secado se realiza en apenas pocos segundos.

## Aglutinante

Copolímero acrílico modificado.

## Tª de aplicación

En general, a partir de 3° C (60% de humedad relativa), tanto para la superficie a barnizar como en la temperatura ambiente (TG= 0°C – MMFT 0°C).

Humedad máxima de aplicación 70%. No barnizar sobre materiales húmedos o con condensación.

## Contenido voc

Categoría: e (BA) Máximo 130 g/l VOC (Directiva 2004/42/CE). El producto contiene menos de 25 g/l VOC.

## Densidad

Barniz (23°C  $\pm$  0,2): 1,04 g/cm<sup>3</sup>

## Viscosidad

Viscosidad serie (ASTM 3, 250 rpm, a 20°C  $\pm$  0,5)  
150  $\pm$  50 mPa·s

## Cont. Sólidos

50%  $\pm$  5.

## Brillo

De satinado a brillo dependiendo de la capa y rugosidad de la base (según DIN EN 13300:2002) - Grado de Reflectancia (60°) = hasta max 85 $\pm$ 5 (DIN EN ISO 2813).

## Drying time

Drying and filming occurs by evaporation and can be accelerated by forced drying with heating elements and hot air. The ambient temperature, humidity level and layer thickness will determine the final drying time.

- Dry to touch (50  $\mu\text{m}$  wet) 25°C, 20% Hr = 3-4 min
- Dry to touch (100  $\mu\text{m}$  wet) 25°C, 20% Hr = 6-8 min
- Dry to touch (50  $\mu\text{m}$  wet) 20°C, 60% Hr = 8-10 min
- Dry to touch (100  $\mu\text{m}$  wet) 20°C, 60% Hr = 13-15 min

**Note:** In the industry of printed food packaging, drying takes just a few seconds.

## Binder

Modified acrylic copolymer.

## Application Temperature

Generally, from 3°C (60% relative humidity), both for the surface to be varnished and the room temperature (TG= 0°C – MMFT 0°C).

Maximum humidity of application 70%. Do not varnish over wet materials or with condensation.

## Voc content

Category: e (BA) Maximum 130 g/l VOC (Directive 2010). This product contains less than 25 g/l VOC.

## Density

Varnish (23°C  $\pm$  0,2): 1,04 g/cm<sup>3</sup>

## Viscosity

Viscosity (ASTM 3, 250 rpm, a 20°C  $\pm$  0,5)  
150  $\pm$  50 mPa·s

## Solid content

50%  $\pm$  5%

## Gloss

From satin to gloss depending on the layer and roughness of the base (according to DIN EN 13300:2002) - Degree of Reflectance (60°) = up to max 85 $\pm$ 5 (DIN EN ISO 2813)



## Compatibilidad

No mezclar con otros productos.

## Disolución

Producto al agua, que se suministra listo para su aplicación. En cualquier caso, mezcle bien el producto con agitador eléctrico a baja revoluciones antes de aplicarlo.

## Almacenaje

24 meses en envase cerrado, en lugar fresco con una temperatura no inferior a 5°C, ni superior a 20°C. Una vez abierto el envase consumir íntegro en el menor tiempo posible.

## Envasado

Recipientes plásticos de 5 y 12,5 litros.

## Peligrosidad

Uso exclusivo para profesionales.  
Para una correcta manipulación lea siempre la ficha de datos de seguridad y use los EPI's y medidas indicadas.

## Residuos

Para la correcta gestión de los envases y residuos generados tras el uso de este producto, contacte con un gestor local autorizado. El barniz no utilizado debe ser tratada por especialistas para que su eliminación respete el medio ambiente, y, por tanto, no debe tirarse con las basuras domésticas.

## Proyectos oficiales de I+D+i

Fakolith dispone del sello oficial de pyme innovadora de la Unión Europea.

El desarrollo las tecnologías BioFilmStop y FoodGrade es constante, gracias a proyectos oficiales desarrollados y liderados por Fakolith en consorcio con centro tecnológicos oficiales de reconocido prestigio.

Los proyectos abarcan tanto la investigación básica como la innovación tecnológica y están cofinanciados por la Unión Europea y el Ministerio de Ciencia e Innovación.

Consulte nuestros proyectos clicando en la imagen.

**Varnipack FoodGrade ha sido desarrollada y certificada en el marco del Proyecto auditado "FDA&EU FOODGRADE COATINGS"** que contempla el Desarrollo de pinturas y revestimientos adecuados para contacto directo con alimentos según regulación EU 10/2011 y regulación estadounidense FDA CFR 21 175.300.

## Compatibility

Do not mix with other products.

## Dilution

Producto al agua, que se suministra listo para su aplicación. En cualquier caso, mezcle bien el producto con agitador eléctrico a baja revoluciones antes de aplicarlo.

## Storage

24 months in closed container, in a cool place at a temperature no lower than 5°C and no higher than 20°C. Once opened, consume immediately in the shortest time.

## Packaging

Plastic cans of 5 and 12,5 liters.

## Danger

Exclusive product for use by professionals.  
For correct handling always read the safety and usage data sheet and use the indicated EPI's.

## Waste

For the correct management of packaging and waste generated after the use of this product, contact a local authorized manager. Unused varnish must be treated by specialists so that its disposal is environmentally friendly, and therefore should not be thrown away with household waste.

## Official R+D+i projects

Fakolith has the official stamp of innovative SME of the European Union.

The development of the BioFilmStop and FoodGrade technologies is constant, thanks to official projects developed and led by Fakolith in a consortium with official technology centers of recognized prestige.

The projects cover both basic research and technological innovation and are co-financed by the European Union and the Ministry of Science and Innovation.

Consult our projects by clicking on the image.

**Varnipack FoodGrade has been developed and certified within the framework of the "FDA&EU FOODGRADE COATINGS"**, audited Project which includes the development of paints and coatings suitable for direct contact with food according to EU regulation 10/2011 and US regulation FDA CFR 21 175.300.



INNOVATIVE SME

Valid until Nov 15th 2021



Este proyecto oficial con expediente RTC-2016-5067-2 y cuyo presupuesto global ha sido 548.748€, y específico de FCS de 329.472€, que ha sido parcialmente financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad, dentro del subprograma RETOS-COLABORACIÓN, del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad, en el marco del Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016, según Resolución del 1 de Julio de 2016 (B.O.E de 6 de julio de 2016) y resolución del 21 de junio del 2016 (B.O.E de 25 de julio de 2016). Este proyecto ha sido a su vez cofinanciado con fondos FEDER, de acuerdo con lo establecido en el Reglamento (CE) nº 1303/2013 del Parlamento Europeo y del Consejo, de 17 de diciembre de 2013, cuyo objetivo es: Promover el desarrollo tecnológico, la innovación y una investigación de calidad. El proyecto ha se inició en octubre del 2016, y se ha extendido exitosamente hasta Marzo 2019. El proyecto ha permitido el desarrollo de la primera gama a nivel global de pinturas aptas para el contacto directo con alimentos, que a su vez cumple simultáneamente la regulación europea según Reglamento EU 10/2011 y la norteamericana según FDA 21 CFR 175.300. Cumplir simultáneamente con las normas de referencia internacional, otorga la máxima seguridad alimentaria técnicamente posible.

*This official project with file RTC-2016-5067-2 and whose global budget has been 548,748 Euros, and specific FCS of 329. 472, which has been partially financed by the Ministry of Economy and Competitiveness, within the sub-program RETOS-COLABORACIÓN, of the State Program for Research, Development and Innovation Oriented to the Challenges of Society, within the framework of the State Plan for Scientific and Technical Research and Innovation 2013-2016, according to Resolution of July 1, 2016 (B.O.E. of July 6, 2016) and resolution of June 21, 2016 (B.O.E. of July 25, 2016). This project has in turn been co-financed with ERDF funds, in accordance with the provisions of Regulation (EC) No 1303/2013 of the European Parliament and of the Council of 17 December 2013, the aim of which is: to promote technological development, innovation and quality research. The project started in October 2016 and has been successfully extended until March 2019. The project has enabled the development of the first global range of paints suitable for direct contact with food, which in turn complies simultaneously with European regulations according to EU Regulation 10/2011 and North American regulations according to FDA 21 CFR 175,300. Simultaneously complying with international reference standards provides the highest technically possible food safety.*



**UNIÓN EUROPEA**  
**“Una manera de hacer Europa”**



#### NOTA LEGAL:

FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS, S.L.U. aplica un sistema de gestión de la calidad, certificado por TÜV Rheinland Cert GmbH, norma ISO 9001:2015. FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS, S.L.U. compañía del GRUPO FAKOLITH en España, es fabricante, importador y comercializador de pinturas y tratamientos industriales especiales, de acuerdo con su objeto social, y la responsabilidad legal de la aplicación de los productos queda siempre fuera de nuestro alcance.

Esta información técnica, así como las recomendaciones relativas a la aplicación y uso final del producto, están dadas siempre de buena fe, son basadas en nuestro conocimiento y experiencia actual, cuando dentro de la vida útil de producto, son correctamente manipulados y aplicados, en situaciones estándar. En la práctica, las posibles diferencias en los materiales, soportes y condiciones reales en el lugar de aplicación son de tal diversidad, que no se puede deducir de la información del presente documento, ni de cualquier otra recomendación escrita, ni de consejo alguno ofrecido, ninguna garantía en términos de comercialización, o idoneidad para propósitos particulares, ni obligación alguna fuera de cualquier relación legal que pudiera existir, a excepción de deficiencias en la calidad de nuestros materiales originados por fallos de producción. Estas informaciones no son eximentes para que el comprador y/o aplicador y/o usuario final, determine si nuestra oferta, recomendación técnica o la calidad y características de nuestros productos, se ajustan a sus necesidades. Fakolith se reserva el derecho de actualizar las propiedades y especificaciones de los productos con el fin de mejorar nuestras recomendaciones y adaptarnos a la normativa vigente. Una nueva edición de este documento con fecha posterior anula la validez de su anterior versión.

FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS, S.L.U. dispone de una póliza de responsabilidad civil de productos con una cobertura internacional, excepto USA y Canadá, de hasta tres millones de euros.

#### LEGAL NOTICE:

*FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS, S.L.U. applies a quality management system, certified by TÜV Rheinland Cert GmbH, standard ISO 9001:2015. FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS, S.L.U. company of the FAKOLITH GROUP in Spain, is manufacturer, importer and marketer of paintings and special industrial treatments, in agreement with its social object, and the legal responsibility of the application of the products is always out of our reach.*

*This technical information, as well as the recommendations related to the application and final use of the product, are always given in good faith, and are based on our current knowledge and experience, when within the useful life of the product, they are correctly handled and applied, in standard situations. In practice, possible differences in materials, substrates and actual conditions at the place of application are of such a variety that no warranty in terms of marketing, or suitability for particular purposes, or any obligation outside any legal relationship that may exist, can be deduced from the information in this document, or from any other written recommendation or advice given, except for deficiencies in the quality of our materials caused by production failures. This information does not release the buyer and/or applicator and/or end user from the obligation to determine whether our offer, technical recommendation or the quality and characteristics of our products meet their needs. Fakolith reserves the right to update product properties and specifications to improve our recommendations and adapt to current regulations. A new edition of this document with a later date cancels the validity of its previous version.*

*FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS, S.L.U. has a product liability policy with international coverage, except for the USA and Canada, of up to three million euros.*

