













## Aplicações do papel Santa Maria

Tipo de Processo	Tipo de Papel					
						
Impressão Off set Plana	●	●	●	●	●	●
Impressão Off set Rotativa	●	●	●	●	●	●
Impressão em Flexografia	●	●	●	●	●	●
Impressão em Rotogravura	●	●	●	●	●	●
Transfer Rotativa	●	●	●	●	●	●
Transfer Plana	●	●	●	●	●	●
Impressão em Serigrafia	●	●	●	●	●	●
Laminação a quente	●	●	●	●	●	●
Laminação a frio	●	●	●	●	●	●
Impressão a Laser	●	●	●	●	●	●
Plotter c/ Tinta Sublimática	●	●	●	●	●	●
Plotter Tradicional - Laser	●	●	●	●	●	●
Plotter Tradicional - Ink Jet	●	●	●	●	●	●

Tipo de Processo	Tipo de Papel					
						
Contato alimentos - Migração Total e Migração Específica de Metais	●	●	●	●	●	●
Tipo I	●	●	●	●	●	●
Tipo II	●	●	●	●	●	●
Tipo III A	●	●	●	●	●	●
Tipo III B	●	●	●	●	●	●
Tipo IV	●	●	●	●	●	●
Tipo VI	●	●	●	●	●	●

\* Conforme Laudo técnico Tecpar - Portaria 177 de 04 de março de 1999

Tipo I - Alimentos Aquosos não ácidos (pH>5)

Tipo II - Alimentos Aquosos ácidos (pH<5)

Tipo III A - Alimentos Aquosos não ácidos contendo óleo ou gordura

Tipo III B - Alimentos Aquosos ácidos contendo óleo ou gordura

Tipo IV - Alimentos oleosos ou gordurosos

Tipo VI - Alimentos Sólidos secos ou de ação extrativa pouco significante

*Observações sobre os papéis Recomendáveis com Limitações
Sugestão do Departamento técnico para utilização continua do produto (Clientes Novos)
1ª Realização de um pré-teste (Amostra para cliente)
2ª Realização de um teste Piloto (Compra até 3 toneladas)
3ª Conclusão do cliente sobre a eficiência do papel em relação aos testes realizados para a utilização contínua do produto.

Legenda	
●	Recomendável
●	Recomendável com Limitações*
●	Não Recomendável
●	Não Aplicável