



PAPETERIES  
DE  
VIZILLE



PAPETERIES  
DE  
VIZILLE



> NOUS CONTACTER

**ADRESSE**

1176, avenue Aristide Briand  
38220 VIZILLE France

**TÉLÉPHONE**

+33 (0)4 76 68 54 00

**E-MAIL**

[papeterie.vizille@vicat.fr](mailto:papeterie.vizille@vicat.fr)

**SITE INTERNET**

[www.vizille-vicat.com](http://www.vizille-vicat.com)

**SERVICE COMMERCIAL**

ACTIVITÉ PAPIER

TÉLÉPHONE +33 (0)4 76 68 20 55

FAX +33 (0)4 76 78 89 82

**SERVICE COMMERCIAL**

ACTIVITÉ SACHERIE

TÉLÉPHONE +33 (0)4 76 68 54 32

FAX +33 (0)4 76 68 54 34

> LES IMPLANTATIONS DU GROUPE VICAT DANS LE MONDE



sentinse • 7725



**LES PAPETERIES DE VIZILLE**

**IRIPACK®, PAPIER POUR  
LE CONTACT ALIMENTAIRE**





> DES PAPIERS ADAPTÉS AUX EXIGENCES DE L'EMBALLAGE ALIMENTAIRE

> NOS PAPIERS INGRAISSABLES IRIPACK® SÉLECTIONNÉS POUR LEURS CAPACITÉS D'ADAPTATION À UN LARGE CHAMP D'APPLICATIONS ET DE TRANSFORMATIONS

Les Papeteries de Vizille proposent une large gamme de papiers et cartons pour l'emballage alimentaire.

Nous offrons des solutions sur mesure et adaptons nos produits à vos spécifications.



### PRINCIPAUX TYPES DE TRANSFORMATION :

- > Liner et cannelure pour ondulé
- > Contre collage sur papier et carton plat
- > Boîtes pliées-collées
- > Godets plissés
- > Sacherie
- > Spiralage
- > Thermoformage
- > Fabrication de cônes papier (cornets de glaces)
- > Socles de gâteaux
- > Supports de contre collage pour papiers, cartons et films, supports d'extrusion pour PE, supports PET et d'enduction

### LA GAMME IRIPACK® Ses caractéristiques

#### > Supports nobles et écologiques

Nos supports fabriqués avec 100% de pures fibres vierges sont écologiques et permettent une meilleure valorisation des déchets. Sur demande, notre gamme IRIPACK® peut être certifiée FSC ou PEFC.

#### > Aptes au contact alimentaire

Nos papiers répondent aux référentiels BFR 36 et BFR 36/2 garantissant la sécurité en terme de contact alimentaire.

#### > Ingraisabilité

Des traitements de barrières aux graisses sont intégrés en surface ou dans la masse du papier évitant ainsi tout transfert sur l'emballage. Plusieurs niveaux d'ingraissabilité sont proposés en fonction de vos applications.

#### > Résistances aux variations de température

De la cuisson à la congélation, nos produits conservent toutes leurs caractéristiques.

#### > Anti-adhérence

La formulation de nos papiers et cartons permet un démoulage aisé pour toutes les applications cuisson.

#### > Résistances à l'état humide (REH)

En fonction de vos applications, nous élaborons des supports résistants à l'état humide.

#### > Respect des saveurs

Les matières premières utilisées sont sélectionnées pour garantir le respect des saveurs. Tous nos papiers et cartons sont testés selon la norme EN 1230-2 qui atteste de l'absence de transfert du support vers l'aliment.

#### > Machinabilité

Nos papiers et cartons sont formulés afin d'optimiser vos cadences de fabrication.



### SECTEURS D'UTILISATION

#### > Ingraisabilité standard

##### IRIPACK® (FG) grammage de 35 à 70 g/m²

- > Sachets fast food et autres produits alimentaires gras
- > Godets plissés (chocolat, pâtisseries)
- > Micro cannelure (biscuits)
- > Emballage de produits frais (boucherie, charcuterie, fromages)

##### IRIPACK® LCP et IRIPACK® CP grammage 80 à 400 g/m²

- > Cartonnettes de protection pour chocolats, biscuits fourrés, gâteaux, barres de céréales
- > Emballages (sacs, sachets ou boîtes pliées-collées) de biscuits, pâtisseries, chocolats, etc.
- > Fast food et vaisselle jetable



#### > Ingraisabilité supérieure

##### IRIPACK® (FG) grammage de 35 à 70 g/m²

- > Sachets fast food et autres produits alimentaires gras
- > Godets plissés (chocolat, pâtisseries)
- > Micro cannelure (biscuits)
- > Emballage de produits frais (boucherie, charcuterie, fromages)

##### IKIPACK® LST et IRIPACK® ST grammage de 80 à 400 g/m²

- > Emballages de biscuits, cakes, chocolat, pizzas, riz, etc.
- > Sachets
- > Cartonnettes de protection de gâteaux et barres chocolatées
- > Emballages pour la restauration rapide
- > Vaisselle jetable

#### > Ingraisabilité supérieure avec anti-adhérence renforcée pour les applications de cuisson

##### IRIPACK® XT

- > Cuisson industrielle ou artisanale de gâteaux, pâtisseries, viennoiseries
- > Réchauffage au four traditionnel ou au four micro-ondes des pizzas, plats cuisinés

#### > Ingraisabilité supérieure avec aptitude renforcée à l'impression

##### IRIPACK® GL

- > Emballages de cônes de glaces
- > Bases pour desserts glacés

#### > Supports non traités

##### IRIPACK® LNT et IRIPACK® NT

- > Supports extérieurs pour moule de cuisson

##### MPACK

- > Emballages viandes, volailles et poissons pour préservation des aliments

