



Contact Methods  
Mob: (86)18668768846  
Tel: (86) 577 68668118  
Wechat: zigpac123  
Skype: bruce.chan1999  
E-mail: bruce@zigpac.com  
Whatsapp: +86-18668768846  
Telegram: @Zigpacstickers

Company Info  
Name: Wenzhou Zigpac Industry Limited  
Address: No. 148-152, Building C, Jiangbin  
Commercial and Residential Building, Longgang  
City, Wenzhou City, Zhejiang 325802, China



# YOUR CUSTOM PRINTING & PACKAGING PARTNER FOR SMALL AND MEDIUM BUSINESSES

---



---

## Pojemniki na wynos na zamówienie: dobierz je do rodzaju dania, a potem dopasuj torbę na wynos

---

### Details

**Krótką odpowiedź:** Pojemniki na wynos na zamówienie wybieraj pod najtrudniejszą pozycję w menu, a nie pod przeciętną. Gorące, parujące jedzenie wymaga pokrywek z otworami wentylacyjnymi. Smażone potrawy potrzebują bariery tłuszczoodpornej, którą da się zweryfikować. Sosy wymagają szczelnych pokrywek, a produkty na zimno – opakowań odpornych na skraplanie się wilgoci. Przed drukiem potwierdź dokumenty dotyczące kontaktu z żywnością, a następnie dobierz torbę na wynos do obrysu podstawy pojemnika i wysokości stosu.

Większość reklamacji dotyczących opakowań zaczyna się wewnątrz torby. Pojemnik z zawiasową pokrywką się poci, pokrywka od sosu się unosi albo olej przesiąka przez zagięty róg – a winą obarcza się zewnętrzną torbę. Ten poradnik jest przeznaczony dla kupujących w restauracjach i gastronomii, którzy planują pojemniki na wynos na zamówienie. Traktuje pojemniki i torbę jako jeden system: najpierw dobierz właściwy pojemnik dla każdej kategorii menu, a potem upewnij się, że pasuje do torby, w której będzie transportowany.

### Dlaczego opakowania na wynos zawodzą po wyjściu zza lady

Opakowanie może wyglądać dobrze przy wydawce, a mimo to zawieść w samochodzie. Szeroko komentowany przykład pojawił się w marcu 2026. Klienci sieci burgerowni skarżyli się po tym, jak kubki na frytki zastąpiono papierowymi torebkami. Jeden z klientów napisał, że „tłuszcz przesiąka o wiele szybciej”, a inny stwierdził, że dawny kubek chronił fotele w samochodzie przed olejem w drodze do domu, jak [podał dziennik New York Post<sup>\[1\]</sup>](#). Jedzenie się nie zmieniło. Zmieniło się tylko opakowanie bezpośrednio.

Koszt takiej porażki szybko rośnie. Personel pakuje każde zamówienie podwójnie, żeby to zrekompensować. Kierowcy wręczają klientom mokre torby. W opiniach klienci piszą o bałaganie, a nie o posiłku. Jest też aspekt zgodności z przepisami. Kilka stanów USA zakazuje już celowo dodawanych PFAS w opakowaniach do żywności, więc impregnacja tłuszczoodporna, która kiedyś maskowała problem, nie jest już dostępna.

Rozwiązaniem jest zaplanowanie wszystkiego we właściwej kolejności. Określ tryb awarii każdej pozycji w menu, wybierz pojemnik, który mu się oprze, udokumentuj, że pojemnik nadaje się do kontaktu z żywnością, i dopiero wtedy wybierz torbę, która pomieści cały zestaw.

### Spis treści

1. [Czym są pojemniki na wynos na zamówienie, a czym nie](#)
2. [Jak wybrać pojemniki na wynos na zamówienie w sześciu krokach](#)
3. [Porównanie materiałów pojemników według rodzaju dania](#)
4. [FAQ](#)
5. [Najważniejsze wnioski](#)
6. [Projektuj zestaw pojemników i torby razem](#)

# Czym są pojemniki na wynos na zamówienie, a czym nie

Pojemniki na wynos na zamówienie to opakowanie bezpośrednie do żywności. Są to pojemniki z zawiasową pokrywką, miski, składane kartony, kubki i tacki, które stykają się z jedzeniem i są wykonane według specyfikacji lub z marką jednego lokalu. Torba na wynos to opakowanie wtórne. Przenosi pojemniki, utrzymuje zamówienie w całości i wnosi markę poza restaurację. W praktyce program pojemników i toreb na wynos na zamówienie obejmuje obie warstwy.

Rozdzielenie tych 2 warstw pozwala uniknąć częstego błędu zakupowego: oczekiwania, że papierowa torba nośna zastąpi pojemnik. Torba nośna z papieru kraft nie jest barierą przed wyciekiem. Zupy, dressingi i smażone potrawy muszą być zatrzymane na poziomie opakowania bezpośredniego. Zadaniem torby jest równomierne przenoszenie ciężaru i utrzymanie pokrywek w poziomie. Gdy kupujący każą torbie zatrzymywać wycieki, zwykle kończy się to grubszym papierem, podwójnym pakowaniem i tymi samymi wyciekami.

Nie istnieje też jedna federalna norma USA o nazwie „norma dla pojemników na wynos”. Zweryfikować można zestaw odrębnych wymogów: przepisy FDA dotyczące kontaktu materiałów z żywnością, metody badania odporności na tłuszcz, przepisy FTC dotyczące oświadczeń środowiskowych oraz prawo stanowe dotyczące PFAS i opakowań. Każda z poniższych sekcji odpowiada jednemu z nich.



## Jak wybrać pojemniki na wynos na zamówienie w sześciu krokach

### Krok 1: Podziel menu na cztery tryby awarii

Wypisz każdą pozycję, która opuszcza lokal, i przypisz ją do jednej grupy według tego, jak zawodzi, a nie według miejsca w menu:

- **Gorące i parujące** (dania z ryżu, makarony, pieczone warzywa): para skrapla się pod

pokrywką, rozmiękcza karton i sprawia, że chrupiące jedzenie robi się wilgotne.

- **Tłuste** (smażony kurczak, frytki, burgery, wypieki z masłem): wolny olej wsiąka w nieimpregnowane włókna i przebija na zewnątrz.
- **Sosowe lub płynne** (curry, zupy, dressingi, sosy do maczania): płyn wydostaje się przy łączeniach pokrywki, zagiętych rogach i otworach wentylacyjnych.
- **Zimne** (sałatki, desery, napoje na zimno): skroplona na zewnątrz wilgoć moczy wszystko, czego dotknie, łącznie z torbą.

Dla każdej grupy określ wymagania według najtrudniejszej pozycji. Jeśli pojemnik utrzyma twoją najbardziej tłustą smażoną potrawę, utrzyma też resztę tej kategorii. Pojemnik dobrany do przeciętnej pozycji zawiedzie w najbardziej ruchliwy wieczór.

## Krok 2: Dopasuj odporność na ciepło i parę

Gorące jedzenie szkodzi bardziej przez wilgoć niż przez temperaturę. Szczelna pokrywka zatrzymuje parę, para się skrapla, a woda zbiera się na jedzeniu i ściankach pojemnika. W przypadku potraw smażonych lub w chrupiącej panierce stosuj pokrywki z otworami wentylacyjnymi lub nacięciami, aby para mogła uciec. W przypadku dań duszonych lub w sosie stosuj szczelną pokrywkę, ponieważ bardziej niż chrupkości potrzebują zatrzymania wilgoci.

Jeśli klienci prawdopodobnie będą odgrzewać jedzenie w pojemniku, poproś dostawcę o pisemne potwierdzenie, że materiał i pokrywka nadają się do użycia w mikrofalówce. Nie zakładaj tego na podstawie wyglądu materiału. Zaplanuj też transport: gorące i zimne pojemniki nie powinny trafiać do jednej torby. Ciepło przechodzi na zimną pozycję, a skroplona wilgoć spływa w drugą stronę.

## Krok 3: Określ bariery tłuszczoodporne i przeciwwyciekowe, które da się zweryfikować

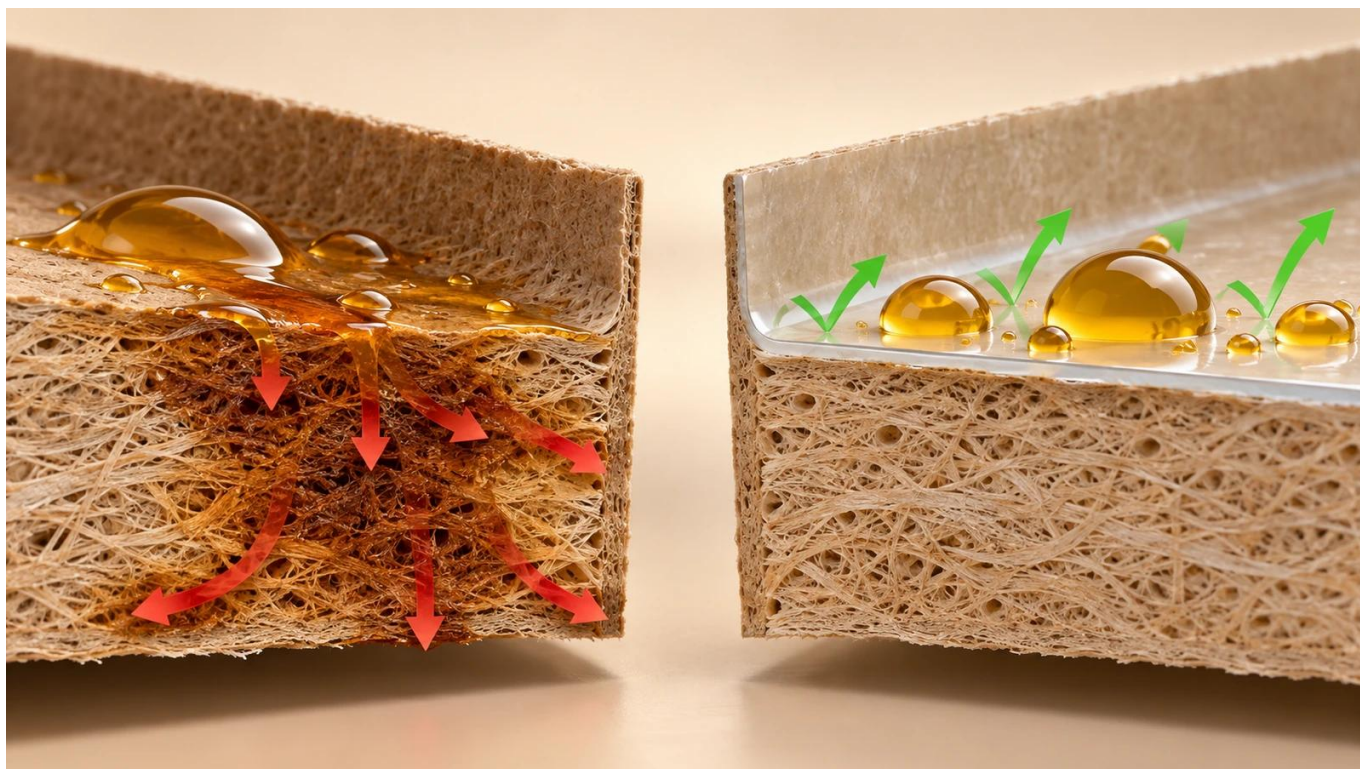
Grubszy karton nie jest przez to tłuszczoodporny. Gramatura papieru określa sztywność i wytrzymałość, a nie odporność na olej. Smażone i maślane potrawy wymagają bariery: powłoki z dyspersji wodnej, wykładziny z polietylenu (PE), wykładziny z biopolimeru, takiego jak PLA, albo oddzielnej wkładki tłuszczoodpornej.

Wielu kupujących nie zdaje sobie sprawy, jak bardzo zmienił się ten rynek. W lutym 2024 [FDA ogłosiła, że materiały tłuszczoodporne zawierające PFAS nie są już sprzedawane do opakowań żywności w USA](#)<sup>[2]</sup>. Obejmowało to papiery do zawijania żywności typu fast food oraz kartonowe pojemniki na wynos. Następnie FDA stwierdziła, że [35 powiązanych powiadomień dotyczących materiałów mających kontakt z żywnością straciło skuteczność z dniem 6 stycznia 2025](#)<sup>[3]</sup>, z terminem zgodności 30 czerwca 2025 dla niektórych istniejących zapasów opakowań papierowych. Odporność na tłuszcz zapewnia teraz chemia niefluorowana lub bariery foliowe. Działają one inaczej, więc trzeba je testować.

Powszechnym laboratoryjnym wzorcem jest test kit, [TAPPI T 559](#)<sup>[4]</sup>. Ocenia on odporność w zakresie 1 to 12. TAPPI zaznacza, że metodę zaprojektowano głównie z myślą o fluorochemicznych obróbkach powierzchni, a jej zastosowanie do barier foliowych lub niefluorochemicznych „wymagałoby oceny”. Wysoka wartość w teście kit dla kartonu z wykładziną PE nadal może maskować wycieki w miejscach zagięć i klejonych rogów. Poproś o ocenę w teście kit, a potem przeprowadź próbę w kuchni:

1. Zapakuj najbardziej tłuste i najbardziej sosowe pozycje w temperaturze serwowania do testowanego pojemnika.
2. Przetrzymaj je przez 15, 30 i 60 minut, co obejmuje czas od odbioru przy ladzie po długą dostawę.

3. Przy każdym punkcie kontrolnym przechyl każdy pojemnik o około 45 stopni na dziesięć sekund, aby obciążyć łączenie pokrywki.
4. Zapisz, gdzie pojawia się olej lub płyn: na ścianie, dnie, zagięciu rogu czy łączeniu pokrywki. Każde miejsce wskazuje inne rozwiązanie.



#### **Krok 4: Zamknij dokumenty dotyczące kontaktu z żywnością, zanim cokolwiek trafi do druku**

„Food grade” to hasło marketingowe, a nie specyfikacja. W USA papier i karton w kontakcie z żywnością wodnistą i tłustą podlegają przepisowi [21 CFR 176.170<sup>\[5\]</sup>](#). Żywność sucha podlega przepisowi 21 CFR 176.180. Sekcja 176,170 ogranicza też ilość ekstraktów netto rozpuszczalnych w chloroformie z gotowej powierzchni mającej kontakt z żywnością do 0,5 mg na cal kwadratowy w warunkach odpowiadających przewidywanej żywności i sposobowi użycia. Pudełko piekarnicze na suche ciastka i miska na gorące curry podlegają więc innym przepisom.

Poproś o pisemną gwarancję obejmującą gotowy wyrób: karton podłożowy, powłokę, klej i każdy atrament na powierzchni, która może dotykać żywności. Zapewnienie obejmujące wyłącznie surowy karton nie wystarcza. Potwierdź, czy włókno jest pierwotne, czy z recyklingu. Włókno z recyklingu wymaga udokumentowanej kontroli zanieczyszczeń, zanim zostanie użyte w bezpośrednim kontakcie z żywnością mokrą lub tłustą. Jeśli powłoka lub atrament zmienia się po zatwierdzeniu, dokumentację też trzeba zaktualizować.

Prawo stanowe dodaje kolejną warstwę. [Kalifornijska ustawa AB 1200<sup>\[6\]</sup>](#) od 1 stycznia 2023 zakazuje opakowań do żywności z włókien roślinnych zawierających regulowane PFAS. Obejmuje to celowo dodane PFAS oraz całkowitą zawartość fluoru organicznego na poziomie 100 ppm lub wyższym, a komunikat egzekucyjny prokuratora generalnego Kalifornii z października 2023 stwierdza, że dotyczy on restauracji sprzedających jedzenie na wynos. Illinois zakazało celowo dodawanych PFAS w opakowaniach do żywności od 1 stycznia 2026. Przepisy stanu Maine dotyczące opakowań z włókien roślinnych, w tym toreb, pojemników i pudełek na pizzę, weszły w życie 25 maja 2026, zgodnie z [zestawieniem przepisów stanowych Packaging Dive na 2026<sup>\[7\]</sup>](#). Wpisz do specyfikacji zapis „brak celowo dodanych PFAS” i poproś o wyniki badań całkowitej zawartości fluoru organicznego, gdy

sprzedajesz w Kalifornii.

## Krok 5: Drukuj tylko te oświadczenia środowiskowe, które potrafisz udowodnić

Określenia takie jak „nadaje się do kompostowania” na pojemniku na zamówienie to oświadczenia regulowane. Zgodnie z wytycznymi FTC Green Guides, zawartymi w [16 CFR 260.7<sup>\[8\]</sup>](#), podmiot wprowadzający produkt na rynek musi mieć kompetentne i wiarygodne dowody, że wszystkie materiały w wyrobie rozkładają się na użyteczny kompost w sposób bezpieczny i w odpowiednim czasie. Jeśli obiekty kompostujące nie są dostępne dla znacznej większości klientów w miejscach sprzedaży produktu, oświadczenie musi być opatrzone zastrzeżeniem.

Karton powlekany jest oceniany jako całość. Jak wyjaśnia [Compost Manufacturing Alliance<sup>\[9\]</sup>](#), papier wielowarstwowy i powlekany jest oceniany według ASTM D6868, a powłoka musi przejść badanie biodegradacji niezależnie od swojego udziału w produkcie. Miska z wykładziną PE nie może być nazywana nadającą się do kompostowania ze względu na papierowe podłoże. Oświadczenia o możliwości recyklingu podlegają przepisowi 16 CFR 260.12. Pozostałości żywności i wykładziny często decydują o wyniku, więc te oświadczenia również opatrzyć zastrzeżeniem.

Kalifornia wprowadza kolejny wymóg. Zgodnie z SB 54, którą [CalRecycle prowadzi jako program rozszerzonej odpowiedzialności producenta<sup>\[10\]</sup>](#), powłoki z tworzyw sztucznych i elementy z tworzyw sztucznych mogą sprawić, że pojemnik z włókna zostanie ujęty w rozliczaniu redukcji tworzyw sztucznych. Wybór bariery jest więc także decyzją sprawozdawczą.

## Krok 6: Dopasuj obrysy podstaw i wysokości stosów pojemników do torby na wynos

Gdy pojemniki są wybrane, dobierz do nich torbę, a nie odwrotnie. Torby na wynos w restauracjach zawodzą najczęściej wtedy, gdy pojemniki stoją pod kątem, stosy się przechylają albo najcięższa, płynna pozycja ląduje na wierzchu. Zastosuj tę kolejność:

1. **Zmierz obrys podstawy.** Zapisz długość i szerokość podstawy największego pojemnika, mierzone na obrzeżu pokrywki, jeśli jest szersze niż podstawa.
2. **Ujednolicić rodzinę obrysów podstawy.** Wybierz jeden lub dwa obrysy podstawy, które może wspólnie wykorzystywać większość menu. Pojemniki o tym samym obrysie układają się płasko w stosie. Różne obrysy tworzą szczeliny, przez które stos się przesuwają.
3. **Policz rzeczywiste zamówienia.** Weź paragony z tygodnia i sprawdź, ile pojemników zwykle zawiera zamówienie pojedyncze, podwójne i rodzinne. Zazwyczaj wychodzą dwa lub trzy rozmiary toreb, a nie jeden na każdą pozycję menu.
4. **Oblicz wysokość stosu.** Zsumuj wysokości pojemników dla każdego progu zamówienia, a następnie dodaj zapas na kubki dodatkowe oraz na zamknięcie góry torby lub zetknięcie uchwytów bez dociskania górnej pokrywki.
5. **Sprawdź dno względem obrysu podstawy.** Płaskie dno torby (szerokość i fałda boczna) powinno utrzymywać obrys podstawy pojemnika w poziomie, z zapasem na palce. Fałda boczna węższa od pojemnika sprawia, że stoi on na krawędzi, a tam właśnie otwierają się pokrywki.
6. **Ustal kolejność pakowania.** Najcięższe i płynne pozycje trafiają na dół, suche i lekkie na wierzch, a gorące i zimne do osobnych toreb.

Zatwierdzanie rozmiaru torby, czytelność nadruku i szczegóły dotyczące uchwytów opisano na stronie produktu dla [toreb na wynos z papieru kraft na zamówienie z płaskimi uchwytami](#). Podaj obrysy podstaw i wysokości stosów, aby wycena opierała się na twoich rzeczywistych zamówieniach.



## Porównanie materiałów pojemników według rodzaju dania

Poniższa tabela porównuje popularne rodziny materiałów pod względem właściwości użytkowych oraz oświadczeń, które można o nich składać. Wyniki zależą od konkretnej powłoki, konstrukcji pokrywki i dokumentacji dostawcy, więc użyj tabeli do stworzenia krótkiej listy przed testami.

| Materiał                            | Gorące i parujące                                      | Tłuste                                                                     | Sosowe lub płynne                           | Zimne                              | Ostrożność przy oświadczeniach                                                                                    |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pudełko z kartonu kraft bez powłoki | Dostateczna na krótkie trasy; mięknie pod wpływem pary | Słaba; olej wsiąka we włókna                                               | Słaba; zagięte rogi przeciekają             | Dostateczna, jeśli pozostaje suche | Oświadczenie o możliwości recyklingu tylko z zastrzeżeniem dotyczącym lokalnej akceptacji i pozostałości żywności |
| Karton z wodną powłoką barierową    | Dobra z pokrywką z otworami wentylacyjnymi             | Dobra; zweryfikuj próbą w kuchni, bo test kit może tego nie odzwierciedlać | Dostateczna; zależy od szczelności pokrywki | Dobra                              | Oświadczenie o kompostowalności tylko z dowodami obejmującymi powłokę                                             |
| Karton z wykładziną PE              | Dobra                                                  | Mocna                                                                      | Dobra ze szczelną pokrywką                  | Dobra                              | Nie deklaruj kompostowalności; zgodnie z kalifornijską ustawą SB 54 może być zaliczany do tworzyw sztucznych      |

| Materiał                               | Gorące i parujące                                  | Tłuste                                                  | Sosowe lub płynne                       | Zimne       | Ostrożność przy oświadczeniach                                                                                        |
|----------------------------------------|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Karton z wykładziną PLA                | Dostateczna; sprawdź u dostawcy limity temperatury | Dobra                                                   | Dobra ze szczelną pokrywką              | Mocna       | Oświadczenie o kompostowalności przemysłowej wymaga dowodów zgodnych z ASTM D6868 i kwalifikacji obiektu              |
| Włókno formowane (na przykład bagassa) | Dobra; pochłania część pary                        | Zależy od obróbki niefluorowanej; potwierdź status PFAS | Dostateczna; słabym punktem są pokrywki | Dostateczna | Potwierdź brak celowo dodanych PFAS oraz całkowitą zawartość fluoru organicznego tam, gdzie wymaga tego prawo stanowe |
| Pojemnik z polipropylenu               | Mocna; zapytaj o przydatność do mikrofalówki       | Mocna                                                   | Mocna ze szczelną pokrywką              | Mocna       | Możliwość recyklingu zależy od lokalizacji; mogą obowiązywać lokalne przepisy dotyczące tworzyw sztucznych            |

Większość lokali korzysta z więcej niż jednego wiersza tabeli. Typowy program może obejmować włókno formowane lub karton powlekany na gorące suche pozycje, szczelną miskę z PP lub z wykładziną PE na zupy oraz osobne pudełko z otworami wentylacyjnymi na potrawy smażone. Wszystkie dzielą jeden lub dwa obrysy podstawy, dzięki czemu mieszczą się w tych samych torbach na wynos.

Klienci zauważają takie planowanie. Stowarzyszenie [National Restaurant Association](#)<sup>[11]</sup> łączy lepsze opakowania na wynos z zamawianiem przez klientów w większej liczbie kategorii menu. Zauważa też, że pudełka i miski z papieru kraft na zupy lub dania w sosie potrzebują bariery przeciwwilgociowej, bo inaczej będą przeciekać.



## FAQ

### FAQ: Czy pojemniki z papieru kraft są automatycznie bezpieczne dla żywności?

Nie. Brązowy kraft opisuje włókno, a nie zgodność z przepisami. Gotowy pojemnik, w tym karton, powłoka, klej i każdy atrament, który może dotykać żywności, wymaga udokumentowanej podstawy na mocy 21 CFR 176.170 dla żywności mokrej lub tłustej albo 176,180 dla żywności suchej. Poproś dostawcę o gwarancję obejmującą cały wyrób i przewidzianą żywność.

### FAQ: Czy pojemniki odporne na tłuszcz nadal zawierają PFAS?

Środki tłuszczoodporne na bazie PFAS do papierowych opakowań żywności nie są już sprzedawane na rynku USA, a 35 powiązanych powiadomień FDA straciło skuteczność 6 stycznia 2025. To nie obejmuje każdego możliwego źródła fluoru. Zapisz „brak celowo dodanych PFAS” na piśmie i poproś o badanie całkowitej zawartości fluoru organicznego tam, gdzie prawo stanowe wyznacza limit, na przykład kalifornijski próg 100 ppm.

### FAQ: Czy wyższa ocena w teście kit zawsze oznacza lepszy wynik?

Niekoniecznie. Test kit TAPPI T 559 (1 to 12) zaprojektowano głównie dla fluorochemicznych obróbek powierzchni. Bariery foliowe i niefluorowane mogą uzyskać dobry wynik, a mimo to przeciekać na zagięciach lub klejonych łączeniach. Użyj oceny do porównania kandydatów, a decyzję podejmij na podstawie próby z pomiarem czasu na twojej najbardziej tłustej, rzeczywistej pozycji menu.

### FAQ: Czy mogę nadrukować „nadaje się do kompostowania” na pojemnikach z wykładziną PE?

Nie. FTC wymaga dowodów, że wszystkie materiały w wyrobie się skompostują. Papier powlekany jest oceniany jako całość według ASTM D6868, a konwencjonalna wykładzina PE nie spełnia tego wymogu. Użyj oświadczenia o możliwości recyklingu z zastrzeżeniem tylko wtedy, gdy jest zgodne z prawdą na twoim rynku, albo zrezygnuj z oświadczenia.

### FAQ: Czy torba na wynos powinna zatrzymać wyciek, jeśli pojemnik zawiedzie?

Nie. Papierowa torba nośna przenosi ciężar i markę. Nie jest barierą dla płynów. Para i skroplona wilgoć z czasem osłabiają papier, więc zapobiegaj wyciekom na poziomie pojemnika: szczelne pokrywki do sosów, otwory wentylacyjne do potraw smażonych i osobne torby na pozycje gorące i zimne.

### FAQ: Ile rozmiarów toreb potrzebuje typowe menu?

Zwykle dwa lub trzy. Jeśli pojemniki dzielą jeden lub dwa obrysy podstawy, paragony z tygodnia pokażą typowe liczby pojemników w zamówieniach pojedynczych, podwójnych i rodzinnych. Dopasuj każdą torbę do wysokości stosu jej progu zamówienia, zamiast tworzyć jedną torbę na każdą pozycję menu.

## Najważniejsze wnioski

- **W 2026 tłuszczoodporność oznacza bariery niefluorowane lub foliowe, więc je testuj.** — sprzedaż środków tłuszczoodpornych z PFAS zakończyła się 28 lutego 2024, a 35 powiadomień wygasło 6 stycznia 2025 ([Źródło](#))

- **Zgodność z przepisami dotyczącymi kontaktu z żywnością obejmuje gotowy pojemnik, a nie tylko karton.** — 21 CFR 176.170 wyznacza limit ekstraktów 0,5 mg/in<sup>2</sup> dla kontaktu z żywnością moką i tłustą ([Źródło](#))
- **Oceny w teście kit pomagają porównywać materiały, ale nie zastąpią próby w kuchni.** — Skala TAPPI mieści się w zakresie 1 to 12 i została opracowana głównie dla obróbek fluorochemicznych ([Źródło](#))
- **Stanowe przepisy dotyczące PFAS już obowiązują opakowania w restauracjach.** — Kalifornia ogranicza opakowania do żywności z włókien roślinnych o całkowitej zawartości fluoru organicznego 100 ppm lub wyższej ([Źródło](#)); przepisy stanów Illinois i Maine weszły w życie w 2026 ([Źródło](#))
- **Federalny zakaz PFAS w opakowaniach jest proponowany, ale nie stał się jeszcze prawem.** — Ponownie wniesiony projekt ustawy w Senacie wszedłby w życie 1 stycznia 2028, jeśli zostanie uchwalony ([Źródło](#))
- **Papier powlekany można nazwać nadającym się do kompostowania tylko wtedy, gdy udowodniono, że powłoka też się kompostuje.** — Akceptacja podłoża wymaga co najmniej 95 % włókna i mniej niż 1 % jakiegokolwiek pojedynczego dodatku, a akceptacja nie jest certyfikacją ([Źródło](#))

## Projektuj zestaw pojemników i torby razem

Dobre pojemniki na wynos na zamówienie powstają w jasnej kolejności: sklasyfikuj menu według trybów awarii, wybierz barierę, którą da się zweryfikować, skompletuj dokumenty dotyczące kontaktu z żywnością i PFAS, drukuj tylko oświadczenia, które potrafisz udowodnić, i ujednolicić obrysy podstaw tak, aby każde zamówienie układało się w płaski stos. Potem wybór torby to głównie arytmetyka.

Miej na oku federalne przepisy dotyczące PFAS. [Ponownie wniesiony projekt ustawy w Senacie](#)<sup>[12]</sup> zakazałby celowo dodawanych PFAS w opakowaniach do żywności w całym kraju, jeśli zostanie uchwalony, więc specyfikacje pisane teraz powinny już spełniać ten wymóg. Gdy obrysy podstaw pojemników i progi zamówień będą gotowe, wyślij je wraz z zapytaniem ofertowym na [torby na wynos z papieru kraft z marką, dopasowane do twojego zestawu pojemników](#). Ceny, ilości i terminy zostaną wycenione dla twojej specyfikacji.

## Źródła

1. [New York Post, „Klienci Five Guys oburzeni: sieć rezygnuje z kubków na frytki na rzecz papierowych toreb”, 21 marca 2026.](#) ↵
2. [FDA \(USA\), „FDA i działania branży kończą sprzedaż PFAS używanych w amerykańskich opakowaniach do żywności”, 28 lutego 2024.](#) ↵
3. [FDA \(USA\), „FDA stwierdza, że zezwolenie dla 35 powiadomień dotyczących materiałów mających kontakt z żywnością, związanych z PFAS, przestaje być skuteczne”, 3 stycznia 2025.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 „Test odporności na tłuszcz dla papieru i kartonu”.](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, Składniki papieru i kartonu mające kontakt z żywnością wodnistą i tłustą.](#) ↵
6. [California Legislative Information, AB 1200 \(2021–2022\), tekst projektu ustawy.](#) ↵
7. [Packaging Dive, przepisy stanowe dotyczące opakowań wchodzące w życie w 2026, 5 stycznia 2026.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, FTC Green Guides: oświadczenia o kompostowalności.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, stanowisko w sprawie ASTM D6868 i D8410.](#) ↵
10. [CalRecycle, program rozszerzonej odpowiedzialności producenta za opakowania \(SB 54\).](#) ↵

11. [National Restaurant Association, „Wyższa sprzedaż dzięki właściwym opakowaniom”, 21 maja 2025. ↵](#)
12. [Packaging Dive, ponownie wniesiony federalny projekt ustawy o PFAS w opakowaniach do żywności, 30 września 2026. ↵](#)

---

pazdziernika 21, 2026