



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



Niestandardowe papierowe torebki tłuszczoodporne do markowego pakowania wyrobów piekarniczych na wynos

Product Image













Details

Tytuł SEO: Niestandardowe papierowe torebki tłuszczoodporne dla piekarni Opis meta: Określ wymagania dotyczące niestandardowych papierowych torebek tłuszczoodpornych do wyrobów piekarniczych na wynos. Przed zapytaniem ofertowym porównaj materiały, druk, dokumentację do kontaktu z żywnością i kontrolę próbek.

Niestandardowe drukowane papierowe torebki tłuszczoodporne dla piekarni łączą markową prezentację ze specyfikacją odporności na tłuszcz dobraną do Twojej żywności. Dopasuj torebkę do wypieku, temperatury pakowania i czasu przechowywania, a następnie zatwierdź gotową zadrukowaną próbkę przed akceptacją zamówienia hurtowego.

Kategoria: Niestandardowe torby papierowe / Niestandardowe specjalistyczne torby papierowe.
Produkt: Niestandardowe torby piekarnicze z nadrukiem, z papieru natłuszczoodpornego.

Produkt jest przeznaczony dla właścicieli piekarni, operatorów kawiarni i nabywców opakowań przygotowujących markowe opakowania na wynos dla ciastek, croissantów, pączków i innych wypieków. Zaczynaj od produktu, który klienci rzeczywiście zabierają do domu: jego kształt, tłuszcz na powierzchni, dodatki i stan podczas pakowania są bardziej użytecznymi danymi zakupowymi niż ogólny opis „torby na żywność”.

Niezależna piekarnia może stawiać na łatwe otwieranie i rozpoznawalne logo. Kupujący dla wielu lokalizacji może potrzebować tej samej zatwierdzonej konstrukcji papieru, wersji projektu i kryteriów kontroli w kolejnych zamówieniach. Stoisko targowe może przed zamówieniem niestandardowych zapasów potrzebować porównania nadruku bezpośredniego ze standardową torbą dostępną z magazynu i etykieta.

Plamy tłuszczu mogą osłabić prezentację starannie przygotowanej żywności. Wymiana poplamionej torebki, dodanie kolejnej owijki lub radzenie sobie z rozchodzącym się zgrzewem tworzy też dodatkową pracę przy ladzie. Torebka wyglądająca na grubszą sama w sobie nie dowodzi, że opakowanie będzie kontrolować tłuszcz przez cały przewidziany czas użycia.

Praktycznym rozwiązaniem jest określenie warunków użytkowania przed wyborem papieru i nadruku. Wymiary, gramatura, konstrukcja warstwy barierowej, minimalna wielkość zamówienia (MOQ), czas produkcji, masa jednostkowa i cena zależą od wyceny oraz zatwierdzenia próbki. Przed zamówieniem potwierdź odpowiednie wyniki badań i certyfikaty dla zamierzonego zastosowania.



Przykładowa koncepcja zastosowania: pokazane torebki nie potwierdzają wymiarów, pojemności ani zweryfikowanych właściwości.

Poznaj specyfikację, pobieranie próbek i decyzje zakupowe

- [Co oznacza tłuszczoodporność w przypadku torebki piekarniczej?](#)
- [Jak określić dopasowanie, powierzchnie i zamknięcie?](#)
- [Jak przygotować projekt do niezawodnego druku?](#)
- [Jak kwalifikować próbki przed produkcją?](#)
- [Która konstrukcja opakowania pasuje do Twojego zastosowania?](#)

- [Jak porównywać koszt, dostawę i zamówienia powtarzalne?](#)
- [Kluczowe wnioski dla lepszej decyzji zakupowej](#)
- [Oprzyj kolejne zamówienie na zatwierdzonej specyfikacji](#)

Co oznacza tłuszczoodporność w przypadku torebki piekarniczej? [↑](#)

Tłuszczoodporność oznacza odporność na przenikanie tłuszczu, a nie uniwersalną gwarancję dla każdej tłustej żywności. Właściwości zależą od konstrukcji papieru, warunków kontaktu z żywnością i szczegółów gotowej torebki. Nie potwierdza ona automatycznie wodoodporności, odprowadzania pary, nieprzywieralności, przydatności do przechowywania przez noc ani możliwości użycia torebki w piekarniku.

Kategoria materiałów obejmuje papiery gęsto uszlachetnione oraz papiery z dodatkowymi warstwami barierowymi. Brązowy wygląd nie identyfikuje bariery, a gładka powierzchnia nie potwierdza obecności powłoki. Specyfikacja zakupowa powinna wskazywać podłoże i każdą powłokę lub wkładkę zamiast opierać się na zdjęciach albo potocznej nazwie materiału.

Test TAPPI T 559 Kit^[1] stanowi laboratoryjny punkt odniesienia dla odpychania na powierzchni. Jego pierwotny zakres dotyczy obróbek fluorochemicznych; przydatność dla obróbek niefluorochemicznych lub barier o charakterze folii wymaga oceny. Wynik Kit powinien więc identyfikować badaną konstrukcję, metodę i powierzchnię, a nie stanowić nieograniczonej obietnicy właściwości w kontakcie z żywnością.

Rozdziel trzy pytania zakupowe: czy materiał jest odporny na odpowiedni tłuszcz, czy złożona torebka pozostaje użyteczna w przewidzianych warunkach oraz czy kompletna konstrukcja nadaje się do zamierzonego kontaktu z żywnością? Pozytywna odpowiedź na jedno z nich nie rozstrzyga pozostałych.

Jak określić dopasowanie, powierzchnie i zamknięcie? [↑](#)

Zacznij od żywności i jej drogi

Zapisz żywność w stanie, w jakim jest pakowana, wraz z polewami, nadzieniami i dodatkami. Opisz, czy trafia do torebki schłodzona czy ciepła, czy występuje para oraz jak długo pozostaje zapakowana. Sprzedaż na wynos przy ladzie i żywność przygotowana z wyprzedzeniem wymagają różnych warunków walidacji, nawet gdy dotyczą tego samego wypieku.

Podczas pobierania próbek rozdziel tłuste wyroby piekarnicze od produktów z sosem i gorących potraw smażonych. Torebka zakwalifikowana do ciastek nie powinna automatycznie stać się zatwierdzonym opakowaniem dla innej pozycji menu. Jeżeli personel rutynowo dodaje kolejną owijkę, sprawdź, czy pierwotna specyfikacja nadal odpowiada zastosowaniu.

Określ wymiary i miejsce na projekt łącznie

Podaj szerokość, wysokość i wymiary fałdy bocznej w milimetrach, wraz z konwencją pomiaru pokazaną na rysunku. Wskaż użyteczną przestrzeń wewnętrzną oraz obszar potrzebny do złożenia lub zamknięcia góry. Pojemność, nośność i liczba mieszczących się sztuk muszą zostać określone na podstawie rzeczywistych wymiarów, warunków załadunku i walidacji próbki.

Sprawdź, jak torebka się otwiera i jak wyjmuje się produkt. Nominalnie wystarczająca powierzchnia podstawy może nadal powodować niewygodne dopasowanie wokół delikatnego dodatku. Oceń logo zarówno na płaskiej próbce, jak i na wypełnionej torebce, aby fałdy, fałdy boczne i zamknięcie nie zasłaniały ważnych informacji.



Pole specyfikacji	Co zapisać	Podstawa zatwierdzenia
Żywność i warunki pakowania	Rodzaj żywności, tłuszcz na powierzchni, dodatki, temperatura w °C i czas przechowywania w minutach	Reprezentatywna próba w zamierzonym zastosowaniu
Geometria torebki	Szerokość x wysokość x fałda boczna w mm; konwencja pomiaru i tolerancje	Rysunek i obciążona próbka fizyczna
Konstrukcja papieru	Podłoże, gramatura w g/m ² , powłoka lub wkładka oraz strona kontaktu	Specyfikacja materiału i dokumenty pomocnicze
Odporność na tłuszcz	Uzgodniona metoda, powierzchnia badania i kryterium akceptacji	Odpowiednie wyniki laboratoryjne oraz próba gotowej torebki
Oznakowanie marki i zamknięcie	Wersja projektu, kolory, pozycja druku i proponowane zamknięcie	Zadrukowana i złożona próbka
Wymagania handlowe	Ilość według projektu, miejsca docelowego i wymaganej daty dostawy	Pisemna wycena i uzgodnienie dostawy

Uzupełnij poniższe pola specyfikacji dla swojego zamówienia. Ich zebranie w jednym miejscu pozwala uniknąć sytuacji, w której porównanie cen po cichu miesza różne materiały, wymiary lub wymagania walidacyjne.

Oceń powierzchnie, tylne zgrzewy i opcje zamknięcia

Poproś o wyraźne rozróżnienie między zewnętrzną powierzchnią przeznaczoną do druku a powierzchnią do kontaktu z żywnością. Jeżeli proponowany papier wykorzystuje powłokę lub wkładkę, wskaż ją jednoznacznie. Nie zakładaj, że torebka odpowiednia do druku fabrycznego przyjmie również zwykły stempel lub etykietę samoprzylepną bez odrębnej kontroli zgodności.

W przypadku opakowań piekarniczych oceń szwy tylne, zagięcia i zamknięcie. Otwarta góra, zagięta góra lub zamknięcie wspomagane etykietą mogą być omawiane jako wymóg dotyczący próbek; przed zamówieniem potwierdź ich dostępność. Każde proponowane zamknięcie należy ocenić wraz z produktem spożywczym, uwzględniając jego wpływ na zatrzymaną wilgoć.



Jak przygotować projekt do niezawodnego druku? [↑](#)

Dostarcz projekt wektorowy w formacie AI lub PDF wraz z zatwierdzonym rysunkiem torebki. Przed rozmieszczeniem projektu oznacz przód, tył, fałdy boczne, zagięcia i obszary klejenia. Zachowaj kluczowe elementy marki z dala od obszarów, które mogą zniknąć po napełnieniu lub zamknięciu torebki.

Użyj proofu do potwierdzenia proporcji logo, orientacji, odniesień kolorystycznych i położenia druku. Spad, tolerancja pasowania i granice zadruku powinny wynikać z uzgodnionego układu produkcyjnego, a nie z założeń opartych na torebce poprzedniego dostawcy. Tam, gdzie ma to zastosowanie, sprawdź kod kreskowy na fizycznej zadrukowanej próbce.

Przydatność do kontaktu z żywnością musi obejmować system farbowy i jego zamierzone położenie, a także papier. Farba opisana jako wodna sama w sobie nie potwierdza przydatności w każdych warunkach kontaktu. Wskaż, czy druk jest wyłącznie zewnętrzny oraz czy zadrukowane powierzchnie mogą stykać się z żywnością lub przenosić się na powierzchnię wewnętrzną podczas sztaplowania.

Zatwierdzaj wygląd druku i praktyczne użytkowanie łącznie. Sprawdź ścieranie, rozmazywanie, niezamierzone przenoszenie oraz widoczność drobnych szczegółów po złożeniu. Proof cyfrowy może potwierdzić projekt, ale nie może potwierdzić przyczepności druku, odczucia materiału ani właściwości gotowej torebki.



Jak kwalifikować próbki przed produkcją? [↑](#)

Uzgodnij kolejność zatwierdzania przed złożeniem zamówienia

Przydatna sekwencja kwalifikacji obejmuje przegląd materiału, niezadrukowaną próbkę dopasowania, zadrukowaną próbkę, badanie w zamierzonym zastosowaniu i pisemne zatwierdzenie. Potwierdź, które etapy obejmuje wycena. Proponowany proces nie jest dowodem, że dostawca przeprowadził kontrole ani że produkt je przeszedł.

Przechowuj zatwierdzony rysunek, projekt i opis materiału jako jedną specyfikację. Do produkcji zażądaj identyfikowalności między papierem, farbą, partią gotowych torebek i zapisem kontroli. Jeżeli dostawca proponuje zamiennik, oceń go przed zwolnieniem produkcji, zamiast uznawać podobny wygląd za równoważność.



Nadrukowane torby piekarnicze pokazane obok chleba; zdjęcie nie przedstawia procesu produkcyjnego.

Przetestuj złożoną torebkę z zamierzoną żywnością

Badania przesiewowe w laboratorium powinny wspierać, a nie zastępować, ocenę gotowego produktu. Wytyczne Smithers dotyczące odporności na tłuszcz^[2] wyraźnie wskazują to rozróżnienie. Opisują również badanie czasu przenikania TAPPI T 454 dla papierów tłuszczoodpornych, pergaminowych i roślinnych papierów pergaminowych, zaznaczając, że metoda nie zawsze nadaje się do konstrukcji powlekanych.

1. **Zdefiniuj próbę:** zapisz żywność, warunek załadunku, temperaturę pakowania, czas przechowywania i zamknięcie.
2. **Sprawdź niezadrukowaną próbkę:** oceń otwieranie, dopasowanie, wyjmowanie, zgrzewy i integralność dna.
3. **Powtórz na zadrukowanej próbce:** sprawdź wpływ druku, składania i obsługi.
4. **Zapisz miejsca uszkodzeń:** odróżnij zabrudzenie powierzchni od przeniknięcia przez zagięcie, zgrzew boczny lub połączenie dna.
5. **Ustal decyzję o akceptacji:** porównaj obserwacje z pisemnymi kryteriami, zachowując zdjęcia i identyfikację próbek.

Przed badaniem określ, co jest niedopuszczalne. Przesięganie tłuszczu, otwieranie zgrzewu, przywieranie, nadmierne mięknięcie i transfer farby nie powinny być pozostawione nieformalnej ocenie wzrokowej. Jeżeli niewielkie przyciemnienie krawędzi jest dopuszczalne dla danego zastosowania, udokumentuj to rozróżnienie zamiast obiecywać niezdefiniowany rezultat „zerowego wycieku”.

W przypadku ciepłej żywności zbadaj wilgoć i stan produktu, a także wygląd zewnętrzny. Czysto wyglądająca powierzchnia zewnętrzna nie rozstrzyga, czy żywność staje się lepka albo czy torebkę trudno obsługiwać. Każdą zmianę zamknięcia lub praktyki pakowania należy uwzględnić w powtórnej próbie.



Przejrzyj dowody dotyczące kontaktu z żywnością dla miejsca docelowego

W przypadku zakupów w USA poproś o właściwą podstawę prawną dla papieru, powłoki, kleju i farby w planowanym zastosowaniu. Przepisy dotyczące papieru i tektury obejmują 21 CFR 176.170 dla żywności wodnej i tłustej oraz 176,180 dla żywności suchej, jak wyjaśniono w wytycznych Keller and Heckman dotyczących papieru do kontaktu z żywnością^[3]. Ogólne stwierdzenie „torba zatwierdzona przez FDA” nie stanowi wystarczającego zastępstwa.

W przypadku kierunków europejskich przeanalizuj ramy regulacyjne dotyczące kontaktu z żywnością oraz wymagania dobrej praktyki produkcyjnej, w tym rozporządzenia (WE) nr 1935/2004 i nr 2023/2006. Odpowiednie wskazówki branżowe można znaleźć w Wytycznej EUROSAC dotyczącej kontaktu z żywnością^[4]. Dokumenty powinny odpowiadać proponowanej konstrukcji i zastosowaniu; ogólne wytyczne nie certyfikują gotowej torby.

Dowody dotyczące PFAS należy oddzielić od ogólnej dokumentacji kontaktu z żywnością. Oświadczenie o braku celowo dodanych PFAS i raport analityczny odpowiadają na różne pytania. Określ miejsce docelowe, wymagane oświadczenie, zakres badania i wymagania identyfikowalności, zamiast traktować „bez PFAS” jako niewyjaśnione uniwersalne twierdzenie.

Która konstrukcja opakowania pasuje do Twojego zastosowania? [↑](#)

Porównuj materiały pod kątem zadania, jakie mają spełniać, a nie według opisu brzmiącego najbardziej przyjaźnie dla środowiska. Oceń poniższe konstrukcje i potwierdź ich dostępność, przydatność oraz koszt w ramach konkretnej wyceny i zatwierdzonej próbki.

Konstrukcja do oceny	Istotne zagadnienie użytkowe	Główne zastrzeżenie zakupowe
Niepowlekany kraft	Suche wyroby piekarnicze, dla których specjalna bariera tłuszczowa może nie być konieczna	Nie zakładaj, że zwykły kraft zapewnia odporność na tłuszcz

Konstrukcja do oceny	Istotne zagadnienie użytkowe	Główne zastrzeżenie zakupowe
Gęsto uszlachetniony papier tłuszczoodporny	Opakowania piekarnicze, w których barierę zapewnia struktura włókien	Zweryfikuj długotrwały kontakt, zagięcia i warunki ciepłej żywności
Papier z barierą niefluorowaną	Zastosowania wymagające określonej bariery bez celowo dodanych PFAS	Potwierdź skład, przydatność metody badawczej i zachowanie wobec wilgoci
Papier z wkładką PE	Zastosowania, w których uwagi wymagają zarówno tłuszcz, jak i wilgoć	Oceń kompletną konstrukcję i lokalną akceptację w systemie zagospodarowania odpadów
Konstrukcja z wkładką PLA	Projekty rozważające kompostowalną ścieżkę opakowaniową	Zweryfikuj dowody dotyczące gotowego produktu i odpowiednią przemysłową ścieżkę zbiórki
Torebka z papieru woskowanego	Zastosowania na zimno lub przy krótkim kontakcie, dobrane do tej konstrukcji	Nie przenoś przydatności na użycie z gorącą żywnością bez walidacji
Pergamin lub papier do pieczenia	Zastosowania do pieczenia i nieprzywierania, odrębne od opakowań na wynos	Nie przenoś dopuszczenia do piekarnika na zadrukowaną torebkę, klej ani zamknięcie

Żaden wiersz nie wskazuje automatycznego zwycięzcy. Najpierw wyeliminuj konstrukcje, które nie spełniają wymagań zastosowania lub dokumentacji; następnie porównaj koszt pozostałych zakwalifikowanych opcji.

Formułuj deklaracje dotyczące utylizacji precyzyjnie

Materiał papierowy nie oznacza automatycznie możliwości lokalnego recyklingu, a wkładka pochodzenia roślinnego nie czyni automatycznie gotowej torebki kompostowalną w warunkach domowych. Powłoki, kleje, druk i zanieczyszczenie żywnością również należą do oceny. Zapytaj, jakie dowody wspierają kompletną torebkę i czy system zbiórki w miejscu docelowym ją przyjmuje.

Jeżeli proponuje się kompostowalność przemysłową, odróżnij to twierdzenie od kompostowalności domowej i ogólnej biodegradowalności. Gdy przywołuje się normę taką jak EN 13432, zażądaj dowodów obejmujących gotową konstrukcję, zamiast polegać wyłącznie na opisie surowego papieru. Unikaj drukowania instrukcji utylizacji przed ustaleniem deklaracji i ścieżki zbiórki.

Jak porównywać koszt, dostawę i zamówienia powtarzalne?



Porównuj równoważne wyceny

Znaczące porównanie wycen wykorzystuje te same wymiary, konstrukcję papieru, projekt, ilość i miejsce dostawy. Oddziel cenę jednostkową od przygotowania, form drukarskich, próbkowania, badań, pakowania i frachtu. Niska cena nagłówkowa nie jest porównywalna, jeżeli pomija materiał lub pracę zatwierdzającą potrzebną do Twojego zastosowania.

Wyraźnie zażądaj podania minimalnej wielkości zamówienia (MOQ), czasu produkcji i masy jednostkowej. Określ, od kiedy liczy się czas produkcji, jakie zatwierdzenia muszą być zakończone oraz czy podany okres nie obejmuje transportu.

W przypadku mniejszego wdrożenia porównaj nadruk bezpośredni ze standardowym opakowaniem dostępnym z magazynu i etykietą jako odrębne ścieżki zakupowe. Uwzględnij w tym porównaniu

pracę przy naklejaniu etykiet i badanie zgodności. Żadna ścieżka nie jest automatycznie tańsza po uwzględnieniu robocizny, niewykorzystanego zapasu i wymaganej prezentacji.

Chroń zatwierdzoną jakość podczas wysyłki i ponownego zamawiania

Uzgodnij sposób pakowania torebek, aby ograniczyć zgniatanie, zagniecenia i zanieczyszczenie. Zapisz identyfikację kartonu i odniesienia do partii, aby personel przyjmujący mógł powiązać dostarczone towary z zatwierdzoną specyfikacją. Liczba sztuk w kartonie, wymiary zapakowane i masa przesyłki pozostają polami wyceny, a nie założeniami opartymi na zdjęciach produktu.



Przy odbiorze sprawdź otwieranie, zgrzewy, wymiary, stan druku i zgodność z podpisaną próbką. Zachowaj wynik kontroli wraz z odniesieniem do przesyłki. Z góry uzgodnij, jak niezgodne towary będą izolowane oraz jak zostanie obsłużona wymiana lub działanie korygujące.

W zamówieniach powtarzalnych przenoś zatwierdzoną wersję, a nie tylko nazwę produktu. Zmiana źródła papieru, powłoki, gramatury lub pokrycia drukiem powinna uruchomić przegląd dotyczących jej badań i dokumentów. Śledź powtarzające się plamienie, skargi dotyczące zgrzewów i dodatkowe owijanie jako sygnały, że uwagi wymaga specyfikacja albo jej zastosowanie.

Kluczowe wnioski dla lepszej decyzji zakupowej [↑](#)

- **Określ kompletne zastosowanie, a nie tylko „tłuszczoodporność”.** Żywność, temperatura, czas przechowywania, załadunek i zamknięcie powinny znaleźć się w zapisie zatwierdzenia; pojemność zależy od wymiarów fizycznych, warunków załadunku i walidacji próbki.
- **Dokumentacja PFAS w USA musi uwzględniać wycofane zezwolenia.** — 35 odpowiednich FCN przestało obowiązywać 6 stycznia 2025; FDA wskazała 30 czerwca 2025 jako datę zgodności dla niektórych wcześniejszych zapasów opakowań papierowych ([Źródło^{\[5\]}](#)). Nie

potwierdza to zgodności tego produktu ani nie zastępuje przeglądu specyficznego dla miejsca docelowego.

- **Unijne opakowania do kontaktu z żywnością mają limity PFAS oparte na stężeniu.** — Od 12 sierpnia 2026 art. 5(5) zakazuje wprowadzania do obrotu przy wartości równej lub wyższej niż 25 ppb dla pojedynczego ukierunkowanego PFAS, 250 ppb dla sumy ukierunkowanych PFAS lub 50 ppm dla PFAS obejmujących polimery; polimery są wyłączone z ukierunkowanych oznaczeń ilościowych ([Źródło^{\[6\]}](#)).
- **Zobowiązania handlowe wymagają wyceny dotyczącej konkretnego produktu.** Przed zamówieniem potwierdź MOQ, czas produkcji, masę jednostkową, cenę i dostępne konstrukcje.
- **Deklaracje środowiskowe wymagają własnych dowodów.** Potwierdź gotową konstrukcję i ścieżkę utylizacji przed dodaniem do projektu instrukcji recyklingu lub kompostowania.

Oprzyj kolejne zamówienie na zatwierdzonej specyfikacji [↑](#)

Najmocniejszą podstawą markowego opakowania piekarniczego jest torebka dopasowana do żywności, układ druku odporny na składanie i obsługę oraz dowody dopasowane do zamierzonego rynku. Daje to działowi zakupów, personelowi przy ladzie i zespołom przyjmującym ten sam punkt odniesienia przy akceptacji.

Poproś o wycenę, podając rodzaj żywności, warunki pakowania, wymagane wymiary, grafikę, ilość oraz miejsce dostawy.

^[1]TAPPI T 559: Zakres metody badania odporności na tłuszcz, w tym potrzeba oceny przydatności dla barier niefluorochemicznych i o charakterze folii. [↵](#)

^[2]Wytyczne Smithers dotyczące odporności na tłuszcz: Metody laboratoryjne wspierają ocenę materiału, ale nie zastępują prób z rzeczywistymi tłuszczami i prototypami gotowego produktu. [↵](#)

^[3]Amerykańskie ramy dotyczące papieru do kontaktu z żywnością: Keller and Heckman wyjaśnia ścieżki regulacyjne dla składników papieru i zamierzonych warunków kontaktu z żywnością; nie jest to certyfikat dla tego produktu. [↵](#)

^[4]Wytyczne EUROSAC dotyczące kontaktu z żywnością: Wytyczne branżowe dotyczące odpowiednich wymagań dla kontaktu z żywnością i produkcji opakowań papierowych. [↵](#)

^[5]Aktualizacja zezwoleń FDA dotyczących PFAS: Oficjalne zawiadomienie wyjaśniające wycofanie wskazanych zezwoleń dotyczących kontaktu z żywnością i traktowanie określonych istniejących zapasów. [↵](#)

^[6]Unijne rozporządzenie w sprawie opakowań: Artykuł 5(5) ustanawia ograniczenia stężenia PFAS dla opakowań do kontaktu z żywnością; zakres analityczny musi rozróżniać substancje ukierunkowane i polimery. [↵](#)

Product Option