



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



Заказные контейнеры для еды на вынос: выбирайте по типу блюд, затем подбирайте пакет

Details

Короткий ответ: Выбирайте заказные контейнеры для еды на вынос под самое сложное блюдо меню, а не под среднее. Горячей, парящей еде нужны крышки с вентиляцией. Жареному нужен жиронепроницаемый барьер, который можно проверить. Для соусов нужны герметичные крышки, а для холодных блюд — упаковка, выдерживающая конденсат. Перед печатью подтвердите документы о допуске к контакту с пищевыми продуктами, а затем подберите пакет под размер основания контейнера и высоту стопки.

Большинство претензий к упаковке возникает внутри пакета. Контейнер-раскладушка «потеет», крышка соуса приподнимается или масло проступает через сгиб угла, а виноватым оказывается внешний пакет. Это руководство для закупщиков ресторанов и предприятий общественного питания, которые планируют заказные контейнеры для еды на вынос. Контейнеры и пакет в нём рассматриваются как единая система: сначала выберите подходящий контейнер для каждой категории меню, затем убедитесь, что он помещается в пакет, в котором его будут нести.

Почему упаковка для еды на вынос подводит после того, как заказ покинул стойку

Упаковка может выглядеть нормально на раздаче и всё же подвести уже в машине. Широко обсуждавшийся пример появился в марте 2026 года. Клиенты сети бургерных пожаловались после того, как стаканчики для картофеля фри заменили бумажными пакетами. Один клиент написал, что «жир пропитывает бумагу гораздо быстрее», а другой сказал, что прежний стаканчик не давал маслу попасть на сиденья автомобиля по дороге домой, как [сообщила газета New York Post^{\[1\]}](#). Еда не изменилась. Изменилась только первичная упаковка.

Цена такого сбоя быстро растёт. Персонал для подстраховки кладёт каждый заказ в два пакета. Курьеры отдают мокрые пакеты. В отзывах пишут про беспорядок, а не про еду. Есть и юридическая сторона. В ряде штатов США теперь запрещены намеренно добавленные PFAS в упаковке для пищевых продуктов, поэтому жиронепроницаемая обработка, которая раньше скрывала проблему, больше недоступна.

Решение — планировать в правильном порядке. Определите для каждого блюда сценарий сбоя, выберите контейнер, устойчивый к нему, задокументируйте, что контейнер допущен к контакту с пищевыми продуктами, и только потом выбирайте пакет, в котором понесут весь комплект.

Содержание

1. [Что такое заказные контейнеры для еды на вынос и чем они не являются](#)
2. [Как выбрать заказные контейнеры для еды на вынос: шесть шагов](#)
3. [Сравнение материалов контейнеров по типам блюд](#)
4. [Вопросы и ответы](#)

5. [Главное](#)
6. [Подбирайте контейнер и пакет вместе](#)

Что такое заказные контейнеры для еды на вынос и чем они не являются

Заказные контейнеры для еды на вынос — это первичная пищевая упаковка. К ней относятся контейнеры-раскладушки, миски, складные картонные коробки, стаканы и лотки, которые соприкасаются с едой и подобраны или оформлены под конкретное заведение. Пакет для заказов на вынос — вторичная упаковка. Он удерживает контейнеры вместе, не даёт заказу рассыпаться и выносит бренд за пределы ресторана. На практике программа заказной упаковки с пакетами охватывает оба слоя.

Если разделять эти 2 слоя упаковки, можно избежать распространённой ошибки при закупке: ждать от бумажного пакета с ручками работы контейнера. Крафтовый пакет с ручками не является барьером от протечек. Супы, заправки и жареные блюда должны удерживаться на уровне первичной упаковки. Задача пакета — равномерно нести вес и не давать крышкам перекашиваться. Когда от пакета требуют остановить протечки, обычно получают более плотную бумагу, двойные пакеты и те же протечки.

Кроме того, не существует единого федерального стандарта США под названием «стандарт контейнеров для еды на вынос». Проверять можно набор отдельных требований: правила FDA для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, методы испытаний на жиростойкость, правила FTC об экологических заявлениях и законы штатов о PFAS и упаковке. Каждый раздел ниже соответствует одному из них.



Как выбрать заказные контейнеры для еды на вынос:

шесть шагов

Шаг 1: разделите меню на четыре сценария сбоя

Составьте список всех блюд, которые уходят из заведения, и отнесите каждое ровно к одной группе по тому, как именно упаковка с ним подводит, а не по месту в меню:

- **Горячее и парящее** (блюда из риса, лапша, запечённые овощи): пар конденсируется под крышкой, размягчает картон и делает хрустящую еду влажной.
- **Жирное** (жареная курица, картофель фри, бургеры, выпечка на сливочном масле): свободное масло впитывается в необработанное волокно и проступает наружу.
- **Соусы и жидкости** (карри, супы, заправки, соусы для макания): жидкость вытекает через швы крышек, сгибы углов и вентиляционные отверстия.
- **Холодное** (салаты, десерты, холодные напитки): конденсат снаружи намочит всё, с чем соприкасается, включая пакет.

Подбирайте упаковку для каждой группы по самому тяжёлому блюду. Если контейнер выдержит самое масляное жареное блюдо, то выдержит и остальные в этой категории. Контейнер, выбранный под среднее блюдо, подведёт в самый загруженный вечер.

Шаг 2: подберите устойчивость к нагреву и пару

Горячая еда вредит упаковке скорее влагой, чем температурой. Закрытая крышка удерживает пар, пар конденсируется, и вода собирается на еде и стенках контейнера. Для жареных и хрустящих блюд используйте крышки с вентиляцией или вентиляционными прорезями, чтобы пар мог выйти. Для тушёных и соусных блюд берите герметичную крышку: им важнее сохранить влагу, чем хруст.

Если клиенты, скорее всего, будут разогревать еду в контейнере, попросите у поставщика письменное подтверждение, что материал и крышка подходят для микроволновой печи. Не делайте вывод по внешнему виду материала. Продумайте и перевозку: горячие и холодные контейнеры не должны лежать в одном пакете. Тепло передаётся холодному блюду, а конденсат стекает в обратную сторону.

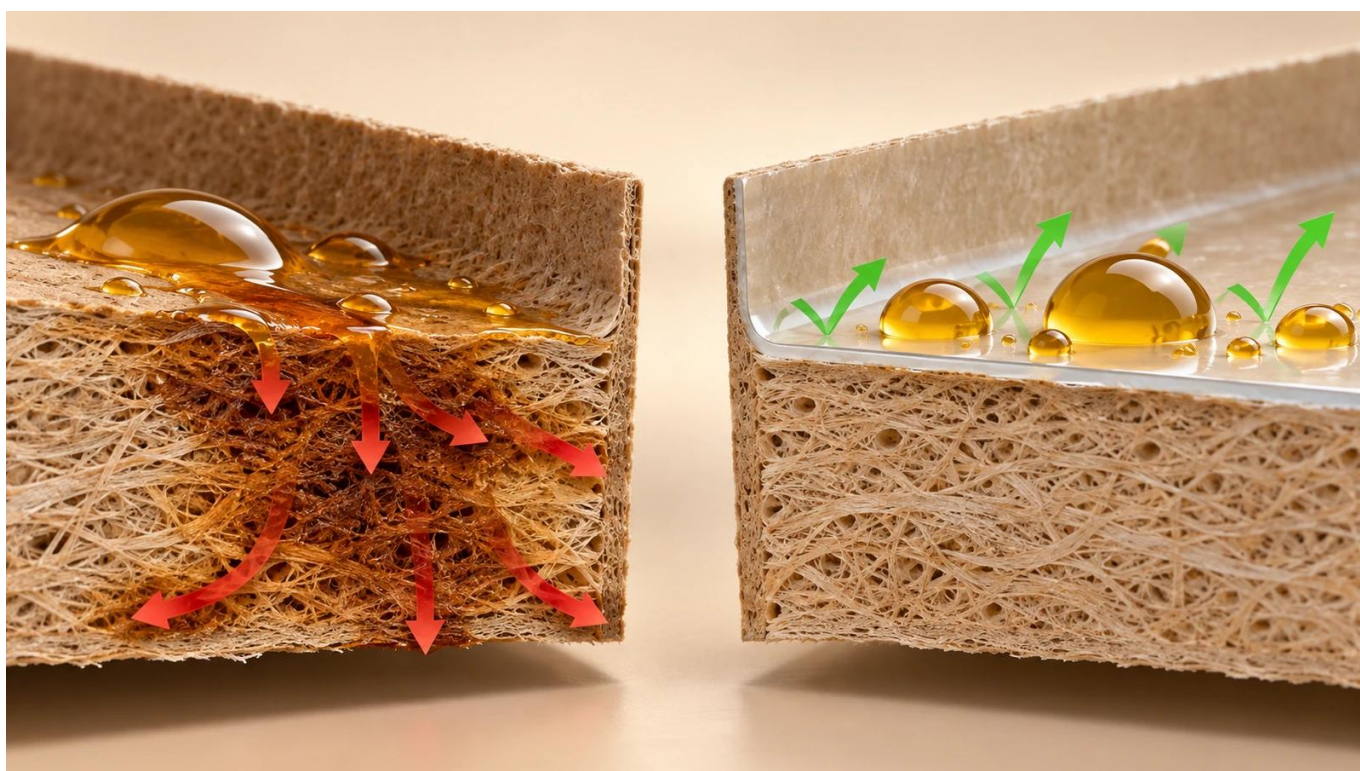
Шаг 3: задайте жиро- и влагонепроницаемые барьеры, которые можно проверить

Более толстый картон не делает его жиронепроницаемым. Граммаж бумаги характеризует жёсткость и прочность, а не стойкость к маслу. Жареной и масляной еде нужен барьер: покрытие на водной дисперсии, полиэтиленовый (PE) слой, слой биополимера, например PLA, или отдельная жиронепроницаемая вкладка.

Многие покупатели не замечают, насколько изменился этот рынок. В феврале 2024 года [FDA объявило, что жиронепроницаемые материалы, содержащие PFAS, больше не продаются для пищевой упаковки в США^{\[2\]}](#). К ним относились обёртки для фастфуда и картонные контейнеры для еды на вынос. Затем FDA определило, что [35 связанных уведомлений о материалах для контакта с пищевыми продуктами утратили силу с 6 января 2025 года^{\[3\]}](#), а для отдельных запасов готовой бумажной упаковки срок соблюдения требований — 30 июня 2025 года. Жиростойкость теперь обеспечивается нефторированной химией или плёночными барьерами. Они работают по-разному, поэтому их нужно проверять.

Распространённый лабораторный ориентир — kit-тест, [TAPPI T 559^{\[4\]}](#). Он оценивает стойкость по шкале 1 to 12. TAPPI отмечает, что метод разрабатывался в первую очередь для фторхимических поверхностных обработок, а его применение к плёночным или нефторхимическим барьерам «необходимо будет оценить». Высокое kit-число для картона с РЕ-слоем всё равно может скрывать протечки на сгибах и клеевых углах. Запросите kit-рейтинг, а затем проведите испытание на кухне:

1. Упакуйте самые масляные и самые соусные блюда при температуре подачи в контейнер, который вы рассматриваете.
2. Выдержите их 15, 30 и 60 минут, что охватывает путь от выдачи на стойке до долгой доставки.
3. Наклоняйте каждый контейнер примерно на 45 градусов на десять секунд в каждой контрольной точке, чтобы проверить шов крышки на нагрузку.
4. Отметьте, где появляются масло или жидкость: на стенке, дне, сгибе угла или шве крышки. Каждое место указывает на своё решение.



Шаг 4: оформите документы о допуске к контакту с пищевыми продуктами до начала печати

«Пищевого класса» — это маркетинговая фраза, а не спецификация. В США бумага и картон, контактирующие с водными и жирными пищевыми продуктами, подпадают под [21 CFR 176.170^{\[5\]}](#). Сухие продукты подпадают под 21 CFR 176.180. Раздел 176,170 также ограничивает количество чистых экстрагируемых веществ, растворимых в хлороформе, с поверхности готового изделия, контактирующей с пищей, до 0,5 mg на квадратный дюйм при условиях, соответствующих предполагаемому продукту и применению. Поэтому коробка для сухого печенья и миска для горячего карри подпадают под разные правила.

Запросите письменную гарантию, охватывающую готовое изделие: основной картон, покрытие, клей и любые чернила на поверхности, которая может соприкасаться с едой. Гарантии только на сырой картон недостаточно. Уточните, какое волокно используется: первичное или вторичное. Вторичное волокно требует документированного контроля загрязнений, прежде

чем его применяют в прямом контакте с влажной или жирной едой. Если покрытие или чернила меняются после утверждения, документацию тоже нужно обновить.

Законы штатов добавляют ещё один уровень. [Закон Калифорнии AB 1200^{\[6\]}](#) запрещает пищевую упаковку из растительного волокна, содержащую регулируемые PFAS, начиная с 1 января 2023 года. Сюда относятся намеренно добавленные PFAS и общий органический фтор на уровне 100 ppm или выше, а в уведомлении Генеральной прокуратуры Калифорнии по правоприменению от октября 2023 года говорится, что запрет распространяется на рестораны, продающие еду на вынос. Иллинойс запретил намеренно добавленные PFAS в пищевой упаковке с 1 января 2026 года. Правила Мэна для упаковки из растительного волокна, включая пакеты, контейнеры и коробки для пиццы, вступили в силу 25 мая 2026 года, по данным [обзора законов штатов за 2026 год от Packaging Dive^{\[7\]}](#). Укажите в спецификации «без намеренно добавленных PFAS» и запрашивайте результаты по общему органическому фтору, если продаёте в Калифорнии.

Шаг 5: печатайте только те экологические заявления, которые можете доказать

Слова вроде «компостируемый» на заказном контейнере — регулируемые заявления. Согласно руководству FTC Green Guides, [16 CFR 260.7^{\[8\]}](#), маркетолог должен иметь убедительные и надёжные доказательства того, что все материалы изделия разлагаются в пригодный к использованию компост безопасно и своевременно. Если объекты компостирования недоступны значительному большинству клиентов в регионе продажи, заявление должно содержать оговорку.

Картон с покрытием оценивается как единое изделие. Как разъясняет [Compost Manufacturing Alliance^{\[9\]}](#), многослойная бумага и бумага с покрытием оцениваются по ASTM D6868, и покрытие должно пройти испытание на биоразложение, какой бы ни была его доля в изделии. Миску с PE-слоем нельзя называть компостируемой из-за бумажной основы. Заявления о возможности переработки регулируются 16 CFR 260.12. Остатки пищи и слои часто определяют результат, поэтому и такие заявления нужно сопровождать оговорками.

Калифорния вводит ещё одно требование. Согласно закону SB 54, который [CalRecycle администрирует как программу расширенной ответственности производителя^{\[10\]}](#), пластиковые покрытия и пластиковые компоненты могут включить контейнер из волокна в учёт сокращения пластика. Поэтому выбор барьера — ещё и решение об отчётности.

Шаг 6: подберите основание контейнеров и высоту стопок под пакет для заказов на вынос

Когда контейнеры выбраны, подбирайте пакет под них, а не наоборот. Пакеты для еды на вынос чаще всего подводят, когда контейнеры стоят под углом, стопки наклоняются или самое тяжёлое жидкое блюдо оказывается сверху. Действуйте в таком порядке:

1. **Измерьте основание.** Запишите длину и ширину основания самого большого контейнера, измеряя по краю крышки там, где она шире основания.
2. **Унифицируйте основания.** Выберите одно или два основания, общих для большей части меню. Контейнеры с одинаковым основанием ставятся ровно друг на друга. Разные основания создают зазоры, из-за которых стопка смещается.
3. **Посчитайте реальные заказы.** Возьмите чеки за неделю и отметьте, сколько контейнеров обычно входит в одиночный, двойной и семейный заказ. Обычно получается

два-три размера пакетов, а не по одному на каждое блюдо.

4. **Рассчитайте высоту стопки.** Сложите высоты контейнеров для каждого уровня заказа, затем добавьте запас на стаканы сбоку и на то, чтобы верх пакета закрывался или ручки сходились, не давя на верхнюю крышку.
5. **Сверьте дно с основанием.** Плоское дно пакета — ширина и боковая складка — должно удерживать основание контейнера ровно и оставлять место для пальцев. Если боковая складка уже контейнера, он стоит на ребре, и именно там открываются крышки.
6. **Определите порядок укладки.** Самые тяжёлые и жидкие блюда кладутся на дно, сухие и лёгкие — сверху, а горячее и холодное — в отдельные пакеты.

Согласование размера пакета, читаемость печати и особенности ручек описаны на странице, посвящённой [заказным крафтовым пакетам навывнос с плоскими ручками](#). Принесите данные об основании и высоте стопок, чтобы коммерческое предложение опиралось на ваши реальные заказы.



Сравнение материалов контейнеров по типам блюд

В таблице сравниваются распространённые группы материалов по характеристикам и по заявлениям, которые о них можно делать. Результаты зависят от конкретного покрытия, конструкции крышки и документации поставщика, поэтому используйте её для составления короткого списка перед испытаниями.

Материал	Горячее и парящее	Жирное	Соусы и жидкости	Холодное	Осторожность с заявлениями
Коробка из крафт-картона без покрытия	Удовлетворительно для коротких поездок; размягчается от пара	Плохо; масло впитывается в волокно	Плохо; сложенные углы протекают	Удовлетворительно, если сухо	Заявление о возможности переработки — только с оговоркой о местном приёме и остатках пищи

Материал	Горячее и парящее	Жирное	Соусы и жидкости	Холодное	Осторожность с заявлениями
Картон с водным барьерным покрытием	Хорошо с крышкой с вентиляцией	Хорошо; проверьте испытанием на кухне, так как kit-тест может этого не отразить	Удовлетворительно; зависит от герметичности крышки	Хорошо	Компостируемость — только при наличии доказательств, охватывающих покрытие
Картон с PE-слоем	Хорошо	Отлично	Хорошо с герметичной крышкой	Хорошо	Не заявляйте компостируемость; может считаться пластиком по закону Калифорнии SB 54
Картон со слоем PLA	Удовлетворительно; уточните у поставщика температурные пределы	Хорошо	Хорошо с герметичной крышкой	Отлично	Заявление о промышленной компостируемости требует подтверждения по ASTM D6868 и допуска объекта компостирования
Формованное волокно (например, багасса)	Хорошо; впитывает часть пара	Зависит от нефторированной обработки; уточните статус PFAS	Удовлетворительно; слабое место — крышки	Удовлетворительно	Подтвердите отсутствие намеренно добавленных PFAS и общий органический фтор там, где этого требует закон штата
Контейнер из полипропилена	Отлично; уточните пригодность для микроволновой печи	Отлично	Отлично с плотной крышкой	Отлично	Возможность переработки зависит от региона; могут действовать местные правила о пластике

Большинство заведений используют больше одной строки таблицы. Типичная программа может сочетать формованное волокно или картон с покрытием для горячих сухих блюд, герметичную миску из PP или с PE-слоем для супов и отдельную коробку с вентиляцией для жареного. У всех них одно или два общих основания, поэтому они помещаются в одни и те же пакеты для заказов на вынос.

Клиенты замечают такую продуманность. Как отмечает [National Restaurant Association^{\[11\]}](#), более качественная упаковка для еды на вынос связана с тем, что клиенты заказывают блюда из большего числа категорий меню. Там же сказано, что крафтовые коробки и миски для супов или блюд с соусами нуждаются во влагобарьере, иначе они протекут.



Вопросы и ответы

Вопрос: безопасны ли контейнеры из крафт-бумаги для пищевых продуктов автоматически?

Нет. Коричневый крафт описывает волокно, а не соответствие требованиям. Готовый контейнер, включая картон, покрытие, клей и любые чернила, которые могут соприкасаться с едой, должен иметь документированное основание по 21 CFR 176.170 для влажной или жирной еды либо по 176,180 для сухой. Запросите у поставщика гарантию, охватывающую изделие целиком и предполагаемый продукт.

Вопрос: используют ли жиростойкие контейнеры по-прежнему PFAS?

Жиронепроницаемые агенты PFAS для бумажной пищевой упаковки больше не продаются на рынке США, а 35 связанных уведомлений FDA утратили силу 6 января 2025 года. Это не охватывает все возможные источники фтора. Закрепите в письменном виде «без намеренно добавленных PFAS» и запрашивайте испытания на общий органический фтор там, где закон штата устанавливает предел, например порог Калифорнии 100 ppm.

Вопрос: всегда ли лучше более высокий kit-рейтинг?

Не обязательно. Kit-тест TAPPI T 559 (1 to 12) разрабатывался в первую очередь для фторхимических поверхностных обработок. Плёночные и нефторированные барьеры могут получать высокие оценки и всё равно протекать на сгибах или клеевых швах. Используйте рейтинг для сравнения кандидатов, а решение принимайте по испытанию с замером времени на самом масляном блюде вашего реального меню.

Вопрос: можно ли печатать «компостируемый» на контейнерах с PE-слоем?

Нет. FTC требует доказательств того, что все материалы изделия компостируются. Бумага с покрытием оценивается как единое целое по ASTM D6868, и обычный PE-слой этому

требованию не соответствует. Используйте заявление о возможности переработки с оговоркой только если оно верно для вашего рынка, либо не делайте заявления вовсе.

Вопрос: должен ли пакет для заказов навынос останавливать протечки, если контейнер не справился?

Нет. Бумажный пакет с ручками несёт вес и бренд. Он не является барьером для жидкости. Пар и конденсат со временем ослабляют бумагу, поэтому предотвращайте протечки на уровне контейнера: герметичные крышки для соусов, вентиляция для жареного и отдельные пакеты для горячего и холодного.

Вопрос: сколько размеров пакетов нужно типичному меню?

Обычно два-три. Если у контейнеров одно или два общих основания, чеки за неделю покажут типичное количество контейнеров в одиночных, двойных и семейных заказах. Подбирайте каждый пакет под высоту стопки своего уровня, а не создавайте отдельный пакет для каждого блюда.

Главное

- **Жиронепроницаемость в 2026 году означает нефторированные или плёночные барьеры, поэтому их нужно испытывать.** — Продажи жиронепроницаемых материалов с PFAS прекратились 28 февраля 2024 года, а 35 уведомлений утратили силу 6 января 2025 года ([Источник](#))
- **Соответствие требованиям к контакту с пищевыми продуктами относится к готовому контейнеру, а не только к картону.** — 21 CFR 176.170 устанавливает предел 0,5 mg/in² для экстрагируемых веществ при контакте с влажными и жирными продуктами ([Источник](#))
- **Kit-рейтинги помогают сравнивать материалы, но не заменяют испытание на кухне.** — Шкала TAPPI охватывает диапазон 1 to 12 и создавалась в первую очередь для фторхимических обработок ([Источник](#))
- **Законы штатов о PFAS уже распространяются на упаковку для ресторанов.** — Калифорния ограничивает общий органический фтор в количестве 100 ppm и более в пищевой упаковке из растительного волокна ([Источник](#)); правила Иллинойса и Мэна вступили в силу в 2026 году ([Источник](#))
- **Федеральный запрет на PFAS в упаковке предложен, но пока не стал законом.** — Повторно внесённый законопроект Сената вступит в силу 1 января 2028 года, если будет принят ([Источник](#))
- **Бумагу с покрытием можно называть компостируемой, только если компостируемость покрытия тоже доказана.** — Для приёма субстрата требуется не менее 95 % волокна и менее 1 % любой отдельной добавки, а приём не является сертификацией ([Источник](#))

Подбирайте контейнер и пакет вместе

Хорошие заказные контейнеры для еды навынос выбирают в чётком порядке: разделите меню по сценариям сбоя, выберите барьер, который можно проверить, оформите документы по контакту с пищевыми продуктами и по PFAS, печатайте только те заявления, которые можете доказать, и унифицируйте основания, чтобы любой заказ ровно складывался в стопку. После этого выбор пакета — почти арифметика.

Следите за федеральным законодательством о PFAS. [Повторно внесённый законопроект Сената^{\[12\]}](#) в случае принятия запретит по всей стране намеренно добавленные PFAS в пищевой упаковке, поэтому спецификации, составляемые сейчас, уже должны этому требованию соответствовать. Когда основания контейнеров и уровни заказов будут готовы, отправьте их вместе с запросом расчёта на [брендированные крафтовые пакеты на вынос, подобранные под ваш набор контейнеров](#). Стоимость, количество и сроки будут рассчитаны по вашей спецификации.

Источники

1. [New York Post, «Клиенты Five Guys возмущены: сеть отказалась от стаканчиков для картофеля фри в пользу бумажных пакетов», 21 марта 2026 года.](#) ↵
2. [FDA США, «FDA и действия отрасли прекращают продажи PFAS, используемых в пищевой упаковке США», 28 февраля 2024 года.](#) ↵
3. [FDA США, «FDA определило, что разрешения для 35 уведомлений о материалах для контакта с пищевыми продуктами, связанных с PFAS, больше не действуют», 3 января 2025 года.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 «Тест на жиростойкость бумаги и картона».](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, компоненты бумаги и картона в контакте с водными и жирными пищевыми продуктами.](#) ↵
6. [Законодательная информация Калифорнии, AB 1200 \(2021–2022\), текст законопроекта.](#) ↵
7. [Packaging Dive, законы об упаковке, вступающие в силу в 2026 году, 5 января 2026 года.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, FTC Green Guides: заявления о компостируемости.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, позиция по ASTM D6868 и D8410.](#) ↵
10. [CalRecycle, программа расширенной ответственности производителя в сфере упаковки \(SB 54\).](#) ↵
11. [National Restaurant Association, «Рост продаж приходит в правильной упаковке», 21 мая 2025 года.](#) ↵
12. [Packaging Dive, повторно внесён федеральный законопроект о PFAS в пищевой упаковке, 30 сентября 2026 года.](#) ↵