



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



Индивидуальные жиронепроницаемые бумажные пакеты для
брендовой выпечки на вынос

Product Image













Details

SEO-заголовок: Индивидуальные жиронепроницаемые бумажные пакеты для пекарен
Метаописание: Закажите индивидуальные жиронепроницаемые бумажные пакеты для выпечки на вынос. Сравните материалы, печать, документацию для контакта с пищевыми продуктами и проверку образцов перед запросом цены.

Индивидуальные жиронепроницаемые бумажные пакеты для выпечки с печатью сочетают фирменную подачу со спецификацией жиростойкости, выбранной для вашего продукта. Подберите пакет под выпечку, температуру фасовки и время хранения, затем подтвердите готовый образец с печатью перед одобрением оптового заказа.

Категория: Бумажные пакеты на заказ / Специализированные бумажные пакеты на заказ.

Товар: Бумажные жиростойкие пакеты для выпечки с индивидуальной печатью.

Этот продукт предназначен для владельцев пекарен, операторов кафе и закупщиков упаковки, готовящих брендированную упаковку на вынос для печенья, круассанов, пончиков и другой выпечки. Начните с того, что покупатели действительно несут домой: формы изделия, жира на поверхности, посыпки и состояния при упаковке — это более полезные параметры закупки, чем общее описание «пакет для пищевых продуктов».

Независимая пекарня может отдавать приоритет простому открыванию и узнаваемому логотипу. Покупателю с несколькими точками могут потребоваться одинаковые утверждённые конструкция бумаги, версия макета и критерии контроля для повторных заказов. Торговой точке на рынке может потребоваться сравнить прямую печать со стандартным пакетом и этикеткой, прежде чем вкладываться в индивидуальный запас.

Жирные пятна могут испортить вид тщательно приготовленной еды. Замена испачканного пакета, добавление ещё одной обёртки или устранение разошедшегося шва также создают работу на прилавке. Более плотный на вид пакет сам по себе не доказывает, что упаковка будет сдерживать жир на всём предполагаемом пути использования.

Практичное решение — определить условия использования до выбора бумаги и печати. Размеры, грамматура, барьерная конструкция, минимальный объем заказа, срок производства, масса одной единицы и цена определяются после расчета стоимости и утверждения образца. Подтвердите соответствующие результаты испытаний и сертификаты для предполагаемого применения.



Иллюстративный сценарий применения: показанные пакеты не подтверждают размеры, вместимость или проверенные характеристики.

Изучите спецификации, образцы и решения о закупке

- [Что означает жиронепроницаемость для пакета для выпечки?](#)
- [Как задать посадку, поверхности и способ закрывания?](#)
- [Как подготовить макет для надёжной печати?](#)
- [Как квалифицировать образцы до производства?](#)

- [Какая конструкция упаковки подходит для вашего применения?](#)
- [Как сравнить стоимость, доставку и повторные заказы?](#)
- [Ключевые выводы для более обоснованного решения о закупке](#)
- [Стройте следующий заказ на утверждённой спецификации](#)

Что означает жиронепроницаемость для пакета для выпечки? [↑](#)

Жиронепроницаемость означает сопротивление проникновению жира, а не универсальную гарантию для любой жирной пищи. Характеристики зависят от конструкции бумаги, условий контакта с пищевыми продуктами и деталей готового пакета. Она не подтверждает автоматически водостойкость, управление паром, антипригарные свойства, пригодность для ночного хранения или разрешение использовать пакет в духовке.

Категория материалов включает плотные рафинированные бумаги и бумаги с дополнительной барьерной обработкой. Коричневый цвет не указывает на вид барьера, а гладкая поверхность не подтверждает наличие покрытия. В спецификации на закупку следует указывать основу и любое покрытие или вкладыш, а не полагаться на фотографии или условное название материала.

Испытание TAPPI T 559 Kit^[1] служит лабораторным ориентиром для оценки поверхностной отталкивающей способности. Его первоначальная область применения касается фторхимических обработок; пригодность для нефторированных обработок или плёнообразных барьеров требует оценки. Поэтому результат Kit должен идентифицировать испытанные конструкцию, метод и поверхность, а не служить неограниченным обещанием характеристик при контакте с пищей.

Разделяйте три вопроса закупки: противостоит ли материал соответствующему жиру, сохраняет ли собранный пакет пригодность в предполагаемых условиях и подходит ли полная конструкция для намеченного контакта с пищевыми продуктами? Положительный ответ на один вопрос не решает остальные.

Как задать посадку, поверхности и способ закрывания? [↑](#)

Начните с продукта и его пути

Зафиксируйте продукт в упакованном виде, включая покрытия, начинки и посыпки. Укажите, попадает ли он в пакет охлаждённым или тёплым, присутствует ли пар и как долго он остаётся упакованным. Продажа на вынос с прилавка и заранее приготовленная еда требуют разных условий проверки, даже если используется одна и та же выпечка.

При отборе образцов отделяйте жирную выпечку от блюд с соусом и горячих жареных продуктов. Пакет, одобренный для печенья, не должен автоматически считаться утверждённой упаковкой для другого пункта меню. Если сотрудники регулярно добавляют ещё одну обёртку, проверьте, соответствует ли исходная спецификация фактическому применению.

Определяйте размеры и место для макета вместе

Укажите ширину, высоту и размеры фальца в миллиметрах, показав на чертеже принятую

методику измерения. Определите полезное внутреннее пространство и участок, необходимый для складывания или закрывания верха. Вместимость, переносимая нагрузка и количество помещающихся изделий должны определяться фактическими размерами, условиями загрузки и проверкой образца.

Проверьте, как пакет открывается и как из него извлекают продукт. Формально достаточное основание всё равно может неудобно подходить для изделия с деликатной посыпкой. Оцените логотип и на плоском образце, и на заполненном пакете, чтобы складки, фальцы и закрывание не скрывали важную информацию.



Поле спецификации	Что зафиксировать	Основание для утверждения
Продукт и состояние при упаковке	Тип продукта, жир на поверхности, посыпки, температура в °C и время хранения в минутах	Репрезентативное испытание в предполагаемом применении
Геометрия пакета	Ширина x высота x фальц в мм; методика измерения и допуски	Чертёж и загруженный физический образец
Конструкция бумаги	Основа, граммаж в g/m ² , покрытие или вкладыш и сторона контакта	Спецификация материала и подтверждающие документы
Жиростойкость	Согласованные метод, испытательная поверхность и критерий приемки	Применимые лабораторные результаты плюс испытание готового пакета
Брендинг и закрывание	Версия макета, цвета, позиция печати и предлагаемый способ закрывания	Образец с печатью и в сложенном виде
Коммерческие требования	Количество по дизайну, месту назначения и требуемой дате прибытия	Письменное коммерческое предложение и соглашение о доставке

Заполните эти поля спецификации для вашего заказа. Если держать их вместе, при сравнении цен не будут незаметно смешиваться разные материалы, размеры или требования к проверке.

Оцените поверхности, задние швы и варианты закрывания

Запросите чёткое различие между внешней поверхностью для печати и поверхностью, контактирующей с пищей. Если предлагаемая бумага использует покрытие или вкладыш, укажите это явно. Не предполагайте, что пакет, пригодный для заводской печати, также примет обычный штамп или самоклеящуюся этикетку без отдельной проверки совместимости.

Для упаковки выпечки оцените задние швы, сгибы и способ закрытия. Открытый верх, загнутый верх или закрытие с помощью этикетки можно обсудить как требование к образцам; перед заказом уточните их наличие. Любой предлагаемый способ закрытия следует оценивать вместе с продуктом, в том числе с учетом влияния на влагу, которая может задерживаться внутри упаковки.



Как подготовить макет для надёжной печати? [↑](#)

Предоставьте векторный макет в формате AI или PDF вместе с утверждённым чертежом пакета. До размещения дизайна обозначьте лицевую и оборотную стороны, фальцы, складки и зоны склеивания. Не размещайте ключевые элементы бренда в областях, которые могут скрыться при заполнении или закрывании пакета.

Используйте цветопробу для подтверждения пропорций логотипа, ориентации, эталонов цвета и расположения печати. Вылеты, допуск совмещения и границы печати должны определяться согласованной производственной развёрткой, а не предположениями по пакету предыдущего поставщика. При необходимости проверяйте любой штрихкод на физическом образце с печатью.

Пригодность для контакта с пищевыми продуктами должна охватывать систему красок и предусмотренное расположение печати, а также бумагу. Описание краски как водной само по себе не подтверждает пригодность для всех условий контакта. Укажите, наносится ли печать только снаружи и могут ли напечатанные поверхности контактировать с пищей или переноситься на внутреннюю поверхность при штабелировании.

Утверждайте внешний вид печати и удобство обращения вместе. Проверьте истирание, смазывание, непреднамеренный перенос и видимость мелких деталей после складывания. Цифровая цветопроба может подтвердить дизайн, но не подтверждает адгезию печати, тактильные свойства материала или характеристики готового пакета.



Как квалифицировать образцы до производства? [↑](#)

Согласуйте последовательность утверждения до размещения заказа

Полезная последовательность квалификации: проверка материала, неотпечатанный образец на соответствие, образец с печатью, испытание в предполагаемом применении и письменное утверждение. Подтвердите, какие этапы включены в коммерческое предложение. Предлагаемый процесс не доказывает, что поставщик выполнил проверки или что этот продукт их прошёл.

Храните утверждённые чертёж, макет и описание материала как единую спецификацию. Для производства запросите прослеживаемость между бумагой, краской, партией готовых пакетов и записью контроля. Если поставщик предлагает замену, оцените её до выпуска, а не считайте сходный внешний вид эквивалентностью.



Печатные пакеты для выпечки рядом с хлебом; на изображении не показан производственный процесс.

Испытайте собранный пакет с предполагаемым продуктом

Лабораторный скрининг должен дополнять, а не заменять оценку готового продукта. Рекомендации Smithers по жиростойкости^[2] проводят это различие явно. В них также описывается испытание времени проникновения TAPPI T 454 для жиронепроницаемой, глассиновой и растительной пергаментной бумаги, при этом отмечается, что метод не всегда подходит для конструкций с покрытием.

1. **Определите испытание:** зафиксируйте продукт, условия загрузки, температуру упаковки, время хранения и способ закрывания.
2. **Проверьте неотпечатанный образец:** оцените открывание, посадку, извлечение, швы и прочность дна.
3. **Повторите с образцом с печатью:** оцените влияние печати, складывания и обращения.
4. **Зафиксируйте места отказа:** отделите поверхностное окрашивание от проникновения в складку, боковом шве или соединении дна.
5. **Примите решение о приемке:** сопоставьте наблюдения с письменными критериями, сохранив фотографии и идентификацию образца.

До испытания определите, что считается неприемлемым. Сквозное пропитывание жиром, раскрытие шва, прилипание, чрезмерное размягчение и перенос краски не следует оставлять на неформальное визуальное усмотрение. Если небольшое потемнение края допустимо для применения, задокументируйте это различие, а не обещайте неопределённый результат «нулевой утечки».

Для тёплой еды оценивайте влагу и состояние продукта наряду с внешним видом. Чистая на вид наружная поверхность не отвечает на вопрос, становится ли еда липкой или пакет неудобным в обращении. Любое изменение способа закрывания или практики упаковки следует включать в повторное испытание.



Проверьте доказательства пригодности для контакта с пищевыми продуктами для места назначения

Для закупок в США запросите применимое правовое основание для бумаги, покрытия, клея и краски при предполагаемом использовании. Положения для бумаги и картона включают 21 CFR 176.170 для водных и жирных продуктов и 176,180 для сухих продуктов, как поясняется в руководстве Keller and Heckman по бумаге для контакта с пищевыми продуктами^[3]. Общее заявление «пакет одобрен FDA» не является достаточной заменой.

Для направлений в Европе изучите требования к контакту с пищевыми продуктами и правила надлежащей производственной практики, включая Регламенты (ЕС) № 1935/2004 и № 2023/2006. Соответствующие отраслевые рекомендации содержатся в Руководстве EUROSAC по контакту с пищевыми продуктами^[4]. Документы должны соответствовать предлагаемой конструкции и назначению; общее руководство не сертифицирует готовый пакет.

Храните доказательства по PFAS отдельно от общей документации по контакту с пищевыми продуктами. Заявление об отсутствии намеренно добавленных PFAS и аналитический отчет отвечают на разные вопросы. Укажите место назначения, требуемую декларацию, объем испытаний и требования к прослеживаемости, а не воспринимайте «без PFAS» как необъясненное универсальное заявление.

Какая конструкция упаковки подходит для вашего применения? [↑](#)

Сравнивайте материалы по задаче, которую они должны выполнять, а не по тому описанию, которое звучит наиболее экологично. Оцените следующие конструкции и подтвердите их наличие, пригодность и стоимость с помощью конкретного расчета и утвержденного образца.

Конструкция для оценки	Актуальный аспект применения	Основная оговорка при закупке
Немелованный крафт	Сухая выпечка, для которой специальный жировой барьер может не требоваться	Не предполагайте, что обычный крафт обеспечивает жиростойкость
Плотно рафинированная жиронепроницаемая бумага	Упаковка для выпечки, где барьер обеспечивает структура волокон	Проверьте длительный контакт, складки и условия тёплой еды
Бумага с нефторированным барьером	Применения, требующие заданного барьера без намеренно добавленных PFAS	Подтвердите состав, пригодность метода испытаний и поведение при воздействии влаги
Бумага с PE-вкладышем	Применения, где необходимо учитывать и жир, и влагу	Оцените полную конструкцию и принятие местной системой утилизации
Конструкция с PLA-вкладышем	Проекты, рассматривающие компостируемую упаковку	Проверьте доказательства по готовому продукту и подходящий маршрут промышленного сбора
Пакет из вощёной бумаги	Применения с холодным продуктом или кратким контактом, выбранные для такой конструкции	Не переносите пригодность на использование с горячей пищей без проверки
Пергамент или бумага для выпечки	Применения для выпекания и антипригарного отделения, отличные от упаковки навынос	Не переносите температурный рейтинг духовки на пакет с печатью, клей или закрывание

Ни одна строка не определяет автоматического победителя. Сначала исключите конструкции, не отвечающие предполагаемому применению или требованиям к документации; затем сравните стоимость оставшихся квалифицированных вариантов.

Формулируйте заявления об утилизации конкретно

Основа из бумаги не означает автоматически возможность местной переработки, а вкладыш растительного происхождения не делает готовый пакет автоматически пригодным для домашнего компостирования. Покрытия, клеи, печать и загрязнение пищевыми продуктами должны учитываться в оценке. Запросите доказательства для готового пакета и уточните, принимает ли его система сбора в месте назначения.

Если заявляется промышленная компостируемость, отличайте её от домашнего компостирования и общей биоразлагаемости. Если указан стандарт, например EN 13432, запросите доказательства для готовой конструкции, а не полагайтесь только на описание исходной бумаги. Не печатайте инструкции по утилизации, пока заявление и маршрут сбора не подтверждены.

Как сравнить стоимость, доставку и повторные заказы? [↑](#)

Сравнивайте эквивалентные коммерческие предложения

Осмысленное сравнение предложений использует одинаковые размеры, конструкцию бумаги, макет, количество и пункт доставки. Отделяйте цену за единицу от подготовки, печатных форм, образцов, испытаний, упаковки и фрахта. Низкая заявленная цена несопоставима, если

в ней отсутствуют материал или работы по утверждению, необходимые для вашего применения.

Четко запрашивайте минимальный объем заказа, срок производства и массу одной единицы. Уточняйте, с какого момента начинается срок производства, какие согласования должны быть завершены и входит ли указанный срок транспортировку или исключает ее.

Для небольшого запуска сравните прямую печать со стандартной упаковкой и этикеткой как отдельные пути закупки. Включите в сравнение работу по нанесению этикетки и проверку совместимости. Ни один путь не является автоматически дешевле, если учитывать трудозатраты, неиспользованные запасы и требуемую подачу.

Защитите утверждённое качество при доставке и повторном заказе

Согласуйте способ упаковки пакетов, чтобы ограничить смятие, заломы и загрязнение. Зафиксируйте идентификацию коробки и ссылки на партию, чтобы сотрудники приёмки могли связать доставленный товар с утверждённой спецификацией. Количество в коробке, габариты упаковки и масса отправления остаются полями коммерческого предложения, а не предположениями по фотографии продукта.



При приёмке проверьте открывание, швы, размеры, состояние печати и соответствие подписанному образцу. Сохраните результат контроля вместе со ссылкой на отправление. Заранее согласуйте, как несоответствующие товары будут изолироваться и как будут организованы замена или корректирующие действия.

Для повторных заказов переносите утверждённую версию, а не только название продукта. Изменение источника бумаги, покрытия, граммага или площади печати должно запускать проверку затронутых испытаний и документов. Отслеживайте повторяющиеся пятна, жалобы на швы и дополнительную обёртку как сигналы того, что внимания требует спецификация или её применение.

Ключевые выводы для более обоснованного решения о покупке [↑](#)

- **Указывайте полное применение, а не только «жиронепроницаемый».** Продукт, температура, время хранения, загрузка и закрывание должны быть внесены в запись об утверждении; вместимость зависит от физических размеров, условий загрузки и проверки образца.
- **Документация по PFAS для США должна учитывать отозванные разрешения.** — 35 соответствующих FCN перестали действовать 6 января 2025; FDA установило 30 июня 2025 как дату соблюдения требований для некоторых ранее выпущенных запасов бумажной упаковки ([Источник^{\[5\]}](#)). Это не подтверждает соответствие данного продукта требованиям и не заменяет проверку для конкретного места назначения.
- **Для пищевой упаковки в ЕС установлены концентрационные ограничения PFAS.** — С 12 августа 2026 статья 5(5) запрещает размещение на рынке при уровне 25 ppb или выше для одного целевого PFAS, 250 ppb для целевой суммы либо 50 ppm для PFAS, включая полимеры; полимеры исключены из целевых количественных определений ([Источник^{\[6\]}](#)).
- **Коммерческие обязательства требуют расчета стоимости, составленного для конкретного товара.** Перед заказом подтвердите MOQ, срок производства, массу единицы, цену и доступные конструкции.
- **Экологические заявления требуют собственных доказательств.** Подтвердите готовую конструкцию и маршрут утилизации до добавления в макет инструкций по переработке или компостированию.

Стройте следующий заказ на утверждённой спецификации [↑](#)

Наиболее надёжная основа для брендированной упаковки выпечки — пакет, подходящий продукту, макет печати, выдерживающий складывание и обращение, и доказательства, соответствующие целевому рынку. Это даёт отделу закупок, сотрудникам прилавка и командам приёмки единый ориентир для приемки.

Запросите расчет стоимости, указав тип продукта, условия упаковки, требуемые размеры, оригинал-макет, количество и пункт доставки.

^[1]TAPPI T 559: область применения метода испытания жиростойкости, включая необходимость оценить применимость к нефторированным и плёночкобразным барьерам. [↩](#)

^[2]Рекомендации Smithers по жиростойкости: лабораторные методы поддерживают оценку

материала, но не заменяют испытания с реальными маслами и прототипами готового продукта. [↵](#)

^[3]Система требований США к бумаге для контакта с пищевыми продуктами: Keller and Heckman объясняет нормативные пути для компонентов бумаги и предполагаемых условий контакта с пищевыми продуктами; это не сертификат для данного продукта. [↵](#)

^[4]Руководство EUROSAC по контакту с пищевыми продуктами: отраслевые рекомендации по актуальным требованиям к контакту с пищевыми продуктами и производству бумажной упаковки. [↵](#)

^[5]Обновление разрешений FDA по PFAS: официальное уведомление, объясняющее отзыв указанных разрешений для контакта с пищевыми продуктами и порядок обращения с некоторыми существующими запасами. [↵](#)

^[6]Регламент ЕС об упаковке: статья 5(5) устанавливает концентрационные ограничения PFAS для пищевой упаковки; аналитический объём должен различать целевые вещества и полимеры. [↵](#)

Product Option