



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



Túi giấy chống thấm dầu tùy chỉnh cho bánh mang đi có thương hiệu

Product Image













Details

Tiêu đề SEO: Túi giấy chống thấm dầu tùy chỉnh cho tiệm bánh Mô tả meta: Quy định túi giấy chống thấm dầu tùy chỉnh cho bánh mang đi. So sánh vật liệu, in ấn, hồ sơ tiếp xúc thực phẩm và kiểm tra mẫu trước khi yêu cầu báo giá.

Túi giấy tiệm bánh chống thấm dầu in tùy chỉnh kết hợp diện mạo thương hiệu với quy cách chống dầu được lựa chọn cho thực phẩm của bạn. Hãy chọn túi phù hợp với loại bánh, nhiệt độ đóng gói và thời gian lưu giữ, sau đó xác nhận mẫu in hoàn thiện trước khi duyệt đơn hàng số lượng lớn.

Danh mục: Túi giấy tùy chỉnh / Túi giấy chuyên dụng tùy chỉnh.

Sản phẩm: Túi giấy bánh chống thấm dầu in theo yêu cầu.

Sản phẩm này dành cho chủ tiệm bánh, đơn vị vận hành quán cà phê và người mua bao bì đang chuẩn bị bao bì mang đi có thương hiệu cho bánh quy, bánh sừng bò, bánh vòng và các loại bánh ngọt

khác. Hãy bắt đầu từ món khách thực sự mang về nhà: hình dáng, dầu trên bề mặt, lớp phủ và tình trạng khi đóng gói là các dữ liệu mua hàng hữu ích hơn mô tả chung chung về “túi thực phẩm”.

Một tiệm bánh độc lập có thể ưu tiên cách mở đơn giản và logo dễ nhận biết. Người mua cho nhiều địa điểm có thể cần cùng một cấu tạo giấy đã được duyệt, phiên bản thiết kế và tiêu chí kiểm tra cho các đơn đặt lại. Một quầy chợ có thể cần so sánh in trực tiếp với túi có sẵn và nhãn trước khi đầu tư vào tồn kho tùy chỉnh.

Vết dầu có thể làm giảm diện mạo của thực phẩm được làm cẩn thận. Việc thay túi bị ố, thêm một lớp bọc hoặc xử lý đường hàn bị bung cũng làm tăng công việc tại quầy. Chỉ riêng việc túi trông dày hơn không chứng minh được bao bì sẽ kiểm soát dầu mỡ trong toàn bộ hành trình dự kiến.

Giải pháp thiết thực là xác định điều kiện sử dụng trước khi chọn giấy và in ấn. Kích thước, định lượng giấy, cấu trúc rào cản, số lượng đặt hàng tối thiểu, thời gian sản xuất, trọng lượng đơn vị và giá đều phụ thuộc vào báo giá và phê duyệt mẫu. Hãy xác nhận các kết quả thử nghiệm và chứng nhận liên quan cho mục đích sử dụng dự kiến.



Mình họa về ứng dụng: các túi trong hình không xác lập kích thước, sức chứa hoặc hiệu năng đã được xác minh.

Khám phá quy cách, lấy mẫu và quyết định mua hàng

- [Khả năng chống thấm dầu có ý nghĩa gì với túi tiệm bánh?](#)
- [Cách quy định độ vừa, bề mặt và phương án đóng túi?](#)
- [Cách chuẩn bị thiết kế để in ổn định?](#)
- [Cách đánh giá mẫu trước khi sản xuất?](#)
- [Cấu tạo bao bì nào phù hợp với nhu cầu sử dụng?](#)
- [Cách so sánh chi phí, giao hàng và đơn đặt lại?](#)
- [Các điểm chính để đưa ra quyết định mua hàng tốt hơn](#)
- [Xây dựng đơn hàng tiếp theo dựa trên quy cách đã được duyệt](#)

Khả năng chống thấm dầu có ý nghĩa gì với túi tiệm bánh? [↑](#)

Chống thấm dầu mô tả khả năng chống dầu mỡ thẩm thấu, không phải bảo đảm chung cho mọi thực phẩm nhiều dầu. Hiệu năng phụ thuộc vào cấu tạo giấy, điều kiện tiếp xúc thực phẩm và các chi tiết của túi thành phẩm. Điều này không tự động xác lập khả năng chống nước, kiểm soát hơi nước, khả năng chống dính, sự phù hợp để bảo quản qua đêm hoặc cho phép dùng túi trong lò nướng.

Nhóm vật liệu này bao gồm giấy được tinh luyện mật độ cao và giấy có xử lý hàng rào bổ sung. Màu nâu không cho biết loại hàng rào, còn bề mặt nhẵn không xác lập có lớp phủ hay không. Quy cách mua hàng nên nêu rõ vật liệu nền và mọi lớp phủ hoặc lớp lót thay vì dựa vào ảnh hoặc tên gọi vật liệu.

Thử nghiệm TAPPI T 559 Kit^[1] cung cấp tham chiếu phòng thí nghiệm về tính đẩy dầu của bề mặt. Phạm vi ban đầu của phương pháp liên quan đến xử lý fluorochemical; sự phù hợp với xử lý không fluorochemical hoặc hàng rào dạng màng cần được đánh giá. Vì vậy, kết quả Kit phải xác định cấu tạo, phương pháp và bề mặt được thử, không được dùng như một cam kết không giới hạn về hiệu năng đối với thực phẩm.

Hãy tách riêng ba câu hỏi khi mua hàng: vật liệu có chống được loại dầu liên quan không, túi đã hoàn thiện có vẫn sử dụng được trong điều kiện dự kiến không, và toàn bộ cấu tạo có phù hợp với tiếp xúc thực phẩm dự kiến không? Câu trả lời tích cực cho một câu hỏi không quyết định các câu hỏi còn lại.

Cách quy định độ vừa, bề mặt và phương án đóng túi? [↑](#)

Bắt đầu từ thực phẩm và hành trình của nó

Ghi nhận thực phẩm ở trạng thái đóng gói, bao gồm lớp phủ, nhân và topping. Mô tả sản phẩm được cho vào túi khi nguội hay ấm, có hơi nước hay không và được đóng gói trong bao lâu. Bánh bán mang đi tại quầy và thực phẩm được chuẩn bị trước cần điều kiện xác nhận khác nhau, kể cả khi là cùng một loại bánh.

Trong khi lấy mẫu, hãy tách các sản phẩm bánh có dầu khỏi thực phẩm có sốt và món chiên nóng. Túi được đánh giá đạt cho bánh quy không tự động trở thành bao bì được duyệt cho món khác. Khi nhân viên thường xuyên thêm một lớp bọc, hãy xem lại liệu quy cách ban đầu còn phù hợp với cách sử dụng hay không.

Xác định đồng thời kích thước và không gian cho thiết kế

Nêu chiều rộng, chiều cao và kích thước hông túi bằng milimét, cùng quy ước đo thể hiện trên bản vẽ. Xác định không gian sử dụng bên trong và phần diện tích cần để gấp hoặc đóng miệng túi. Sức chứa, tải trọng mang và số lượng sản phẩm chứa được phải được xác định bằng kích thước thực tế, điều kiện xếp hàng và xác nhận mẫu.

Kiểm tra cách mở túi và cách lấy sản phẩm ra. Diện tích đáy danh nghĩa có vẻ đủ vẫn có thể khiến sản phẩm có topping mỏng manh khó vừa. Hãy xem logo trên cả mẫu phẳng và túi đã chứa sản phẩm để các nếp gấp, hông túi và phần đóng không che khuất thông tin quan trọng.



Hạng mục quy cách	Thông tin cần ghi nhận	Cơ sở phê duyệt
Thực phẩm và điều kiện đóng gói	Loại thực phẩm, dầu bề mặt, topping, nhiệt độ tính bằng °C và thời gian lưu giữ tính bằng phút	Thử nghiệm đại diện cho mục đích sử dụng dự kiến
Hình học túi	Chiều rộng x chiều cao x hông túi tính bằng mm; quy ước đo và dung sai	Bản vẽ và mẫu vật lý đã xếp hàng
Cấu tạo giấy	Vật liệu nền, định lượng tính bằng g/m ² , lớp phủ hoặc lớp lót và mặt tiếp xúc	Quy cách vật liệu và tài liệu hỗ trợ
Khả năng chống dầu	Phương pháp đã thống nhất, bề mặt thử và tiêu chí chấp nhận	Kết quả phòng thí nghiệm áp dụng kèm thử nghiệm túi thành phẩm
Thương hiệu và phương án đóng	Phiên bản thiết kế, màu sắc, vị trí in và phương án đóng đề xuất	Mẫu đã in và gấp
Yêu cầu thương mại	Số lượng theo thiết kế, điểm đến và ngày cần nhận hàng	Báo giá bằng văn bản và thỏa thuận giao hàng

Hãy điền đầy đủ các trường thông số này cho đơn hàng của bạn. Việc giữ các thông số này cùng nhau giúp ngăn việc so sánh giá vô tình trộn lẫn các vật liệu, kích thước hoặc yêu cầu thẩm định khác nhau.

Đánh giá bề mặt, đường hàn sau và phương án đóng

Yêu cầu phân biệt rõ bề mặt ngoài có thể in và bề mặt tiếp xúc thực phẩm. Nếu giấy đề xuất dùng lớp phủ hoặc lớp lót, hãy nêu rõ. Đừng cho rằng túi phù hợp để in tại nhà máy cũng sẽ nhận được con dấu thông thường hoặc nhãn keo nếu chưa kiểm tra riêng về tính tương thích.

Đối với bao bì bánh, hãy đánh giá đường may phía sau, các nếp gấp và phương thức đóng miệng. Miệng túi hở, miệng gấp hoặc phương thức đóng có nhãn hỗ trợ có thể được bàn bạc như một yêu cầu lấy mẫu; hãy xác nhận khả năng cung cấp trước khi đặt hàng. Mọi phương thức đóng đề xuất nên được đánh giá cùng với thực phẩm, bao gồm cả ảnh hưởng của nó đến độ ẩm bị giữ lại.



Cách chuẩn bị thiết kế để in ổn định? [↑](#)

Cung cấp thiết kế vector ở định dạng AI hoặc PDF cùng bản vẽ túi đã được duyệt. Xác định mặt trước, mặt sau, hông túi, nếp gấp và vùng dán keo trước khi bố trí thiết kế. Giữ các yếu tố thương hiệu thiết yếu tránh xa các vùng có thể biến mất khi túi được chứa hàng hoặc đóng lại.

Dùng bản duyệt in để xác nhận tỷ lệ logo, hướng đặt, tham chiếu màu và vị trí in. Phần tràn lề, dung sai chồng màu và ranh giới có thể in phải dựa trên bố cục sản xuất đã thống nhất, không dựa trên giả định từ túi của nhà cung cấp trước. Nếu có, hãy kiểm tra mã vạch trên mẫu in vật lý.

Sự phù hợp cho tiếp xúc thực phẩm phải bao quát cả hệ mực và vị trí sử dụng dự kiến của mực, cũng như giấy. Chỉ việc mực được mô tả là gốc nước không tự xác lập sự phù hợp cho mọi điều kiện tiếp xúc. Hãy nêu rõ việc in chỉ ở mặt ngoài hay không và liệu bề mặt in có thể tiếp xúc thực phẩm hoặc chuyển sang mặt trong khi xếp chồng hay không.

Phê duyệt đồng thời vẽ ngoài bản in và khả năng thao tác thực tế. Kiểm tra sự cọ xát, lem mực, chuyển mực không mong muốn và độ rõ của chi tiết nhỏ sau khi gấp. Bản duyệt kỹ thuật số có thể xác nhận thiết kế nhưng không xác lập độ bám mực, cảm giác vật liệu hoặc hiệu năng túi thành phẩm.



Cách đánh giá mẫu trước khi sản xuất? [↑](#)

Thống nhất trình tự phê duyệt trước khi đặt hàng

Trình tự đánh giá hữu ích gồm xem xét vật liệu, mẫu thử độ vừa chưa in, mẫu in, thử nghiệm theo mục đích sử dụng và phê duyệt bằng văn bản. Xác nhận giai đoạn nào được bao gồm trong báo giá. Quy trình đề xuất không phải bằng chứng rằng nhà cung cấp đã hoàn tất các kiểm tra hoặc sản phẩm này đã đạt chúng.

Lưu giữ bản vẽ, thiết kế và mô tả vật liệu đã được duyệt thành một quy cách thống nhất. Khi sản xuất, yêu cầu khả năng truy xuất giữa giấy, mực, lô túi thành phẩm và hồ sơ kiểm tra. Nếu nhà cung cấp đề xuất thay thế, hãy đánh giá trước khi phát hành thay vì coi vẻ ngoài tương tự là tương đương.



Túi bánh in được hiển thị bên cạnh bánh mì; hình ảnh không minh họa quy trình sản xuất.

Thử túi đã hoàn thiện với thực phẩm dự kiến

Sàng lọc trong phòng thí nghiệm nên hỗ trợ — không thay thế — đánh giá sản phẩm hoàn thiện. Hướng dẫn về khả năng chống dầu của Smithers^[2] nêu rõ sự khác biệt này. Tài liệu cũng mô tả thử nghiệm thời gian thẩm thấu TAPPI T 454 dành cho giấy chống thấm dầu, giấy glassine và giấy da thực vật, đồng thời lưu ý phương pháp này không phải lúc nào cũng phù hợp với cấu tạo có lớp phủ.

1. **Xác định thử nghiệm:** ghi nhận thực phẩm, điều kiện xếp hàng, nhiệt độ đóng gói, thời gian lưu giữ và phương án đóng.
2. **Kiểm tra mẫu chưa in:** đánh giá cách mở, độ vừa, cách lấy sản phẩm, đường hàn và độ nguyên vẹn của đáy.
3. **Lập lại với mẫu đã in:** kiểm tra tác động của việc in, gấp và thao tác.
4. **Ghi nhận vị trí lỗi:** phân biệt vết ố bề mặt với sự thẩm thấu tại nếp gấp, đường hàn cạnh hoặc mối nối đáy.
5. **Đưa ra quyết định chấp nhận:** đối chiếu quan sát với tiêu chí bằng văn bản, lưu giữ ảnh và thông tin nhận diện mẫu.

Xác định điều gì được xem là không chấp nhận được trước khi thử nghiệm. Vết ố xuyên dầu, bung đường hàn, dính, mềm quá mức và chuyển mực không nên để lại cho đánh giá trực quan không chính thức. Nếu ứng dụng chấp nhận phần mép hơi sẫm màu, hãy ghi nhận sự khác biệt đó thay vì hứa hẹn kết quả “không rò rỉ” không được xác định.

Với thực phẩm ẩm, hãy xem xét độ ẩm và tình trạng sản phẩm cũng như vẻ ngoài bên ngoài. Bề mặt ngoài trông sạch không cho biết thực phẩm có trở nên dính hay túi có khó thao tác hay không. Mọi thay đổi về phương án đóng hoặc cách đóng gói phải được đưa vào thử nghiệm lặp lại.



Xem xét bằng chứng tiếp xúc thực phẩm cho thị trường đích

Khi mua hàng tại Hoa Kỳ, hãy yêu cầu cơ sở pháp lý áp dụng cho giấy, lớp phủ, keo và mực theo mục đích sử dụng dự kiến. Các quy định về giấy và bì giấy gồm 21 CFR 176.170 cho thực phẩm dạng nước và nhiều dầu, cùng 176.180 cho thực phẩm khô, như được giải thích trong Hướng dẫn về giấy tiếp xúc thực phẩm của Keller và Heckman^[3]. Tuyên bố chung rằng “túi được FDA phê duyệt” không phải là thay thế đầy đủ.

Đối với các điểm đến tại châu Âu, hãy xem xét khuôn khổ tiếp xúc với thực phẩm và yêu cầu về thực hành sản xuất tốt, bao gồm Quy định (EC) số 1935/2004 và số 2023/2006. Tài liệu Hướng dẫn về tiếp xúc với thực phẩm của EUROSAC^[4] cung cấp hướng dẫn ngành liên quan. Các tài liệu này cần tương ứng với cấu trúc và mục đích sử dụng được đề xuất; hướng dẫn chung không chứng nhận túi thành phẩm.

Tách riêng bằng chứng về PFAS khỏi tài liệu tiếp xúc thực phẩm chung. Tuyên bố không chủ ý thêm PFAS và báo cáo phân tích trả lời các câu hỏi khác nhau. Hãy nêu rõ thị trường đích, tuyên bố yêu cầu, phạm vi thử nghiệm và yêu cầu truy xuất thay vì coi “không PFAS” là một tuyên bố chung không giải thích.

Cấu tạo bao bì nào phù hợp với nhu cầu sử dụng? [↑](#)

So sánh vật liệu theo chức năng chúng phải thực hiện, chứ không theo mô tả nghe có vẻ thân thiện với môi trường nhất. Hãy đánh giá các cấu trúc sau đây và xác nhận khả năng cung cấp, mức độ phù hợp và chi phí thông qua báo giá cụ thể và mẫu đã được phê duyệt.

Cấu tạo cần đánh giá	Lưu ý sử dụng liên quan	Điểm lưu ý chính khi mua hàng
Giấy kraft không phủ	Sản phẩm bánh khô không nhất thiết cần hàng rào chống dầu chuyên dụng	Không cho rằng giấy kraft thông thường có khả năng chống dầu

Cấu tạo cần đánh giá	Lưu ý sử dụng liên quan	Điểm lưu ý chính khi mua hàng
Giấy chống thấm dầu tinh luyện mật độ cao	Bao bì tiệt bánh mà cấu trúc sợi tạo hàng rào	Xác nhận điều kiện tiếp xúc kéo dài, nếp gấp và thực phẩm ẩm
Giấy có hàng rào không fluor hóa	Ứng dụng cần hàng rào quy định rõ mà không chủ ý thêm PFAS	Xác nhận công thức, sự phù hợp của phương pháp thử và đặc tính về độ ẩm
Giấy lót PE	Ứng dụng cần quan tâm đến cả dầu và độ ẩm	Đánh giá toàn bộ cấu tạo và sự chấp nhận của hệ thống xử lý địa phương
Cấu tạo có lớp lót PLA	Dự án xem xét hướng bao bì có thể ủ compost	Xác minh bằng chứng về sản phẩm hoàn thiện và tuyến thu gom công nghiệp phù hợp
Túi giấy sấp	Ứng dụng lạnh hoặc tiếp xúc ngắn được chọn cho cấu tạo đó	Không chuyển sự phù hợp sang dùng với thực phẩm nóng nếu chưa xác nhận
Giấy da hoặc giấy nướng	Ứng dụng nướng và chống dính khác với bao bì mang đi	Không chuyển mức chịu lò nướng sang túi in, keo dán hoặc phương án đóng

Không hàng nào tự động là lựa chọn tốt nhất. Trước tiên, loại bỏ các cấu tạo không đáp ứng mục đích sử dụng hoặc yêu cầu tài liệu; sau đó so sánh chi phí của các lựa chọn đủ điều kiện còn lại.

Giữ các tuyên bố về xử lý sau sử dụng ở mức cụ thể

Nền giấy không tự động có nghĩa là có thể tái chế tại địa phương, và lớp lót có nguồn gốc thực vật không tự động khiến túi thành phẩm có thể ủ compost tại nhà. Lớp phủ, keo dán, in ấn và nhiễm bẩn thực phẩm đều phải được đánh giá. Hãy hỏi bằng chứng nào hỗ trợ cho toàn bộ túi và liệu hệ thống thu gom tại điểm đến có chấp nhận hay không.

Nếu đề xuất khả năng ủ compost công nghiệp, hãy phân biệt tuyên bố này với khả năng ủ tại nhà và khả năng phân hủy sinh học nói chung. Khi viện dẫn tiêu chuẩn như EN 13432, hãy yêu cầu bằng chứng bao quát cấu tạo thành phẩm thay vì chỉ dựa vào mô tả giấy thô. Tránh in hướng dẫn xử lý sau sử dụng trước khi tuyên bố và tuyến thu gom được xác lập.

Cách so sánh chi phí, giao hàng và đơn đặt lại? [↑](#)

So sánh các báo giá tương đương

So sánh báo giá có ý nghĩa phải sử dụng cùng kích thước, cấu tạo giấy, thiết kế, số lượng và điểm đến giao hàng. Tách giá đơn vị khỏi chi phí thiết lập, bản kẽm in, lấy mẫu, thử nghiệm, đóng gói và cước vận chuyển. Giá chào nổi bật thấp không thể so sánh nếu thiếu vật liệu hoặc công việc phê duyệt cần thiết cho ứng dụng của bạn.

Hãy yêu cầu rõ số lượng đặt hàng tối thiểu, thời gian sản xuất và trọng lượng đơn vị. Làm rõ thời điểm thời gian sản xuất bắt đầu, những phê duyệt nào phải hoàn tất, và liệu khoảng thời gian đã nêu có loại trừ thời gian vận chuyển hay không.

Với đợt ra mắt nhỏ hơn, hãy so sánh in trực tiếp với bao bì có sẵn và nhãn như các phương án mua hàng riêng biệt. Bao gồm công việc dán nhãn và kiểm tra tương thích trong so sánh đó. Không phương án nào tự động rẻ hơn khi đã tính đến nhân công, tồn kho không dùng đến và diện mạo yêu cầu.

Bảo vệ chất lượng đã duyệt qua giao hàng và đặt lại

Thống nhất cách đóng gói túi để hạn chế bị nghiền ép, nhăn gấp và nhiễm bẩn. Ghi nhận mã nhận diện thùng carton và tham chiếu lô để nhân viên nhận hàng có thể liên kết hàng giao với quy cách đã duyệt. Số lượng trong thùng, kích thước khi đóng gói và trọng lượng lô hàng vẫn là các trường báo giá, không phải giả định từ ảnh sản phẩm.



Khi nhận hàng, kiểm tra cách mở, đường hàn, kích thước, tình trạng in và sự phù hợp với mẫu đã ký. Lưu kết quả kiểm tra cùng tham chiếu lô hàng. Thống nhất trước cách cách ly hàng không phù hợp và cách xử lý thay thế hoặc khắc phục.

Với đơn đặt lại, hãy chuyển tiếp phiên bản đã được duyệt thay vì chỉ tên sản phẩm. Thay đổi nguồn giấy, lớp phủ, định lượng hoặc diện tích phủ mực cần kích hoạt xem xét các thử nghiệm và tài liệu bị ảnh hưởng. Theo dõi các vết ố lặp lại, khiếu nại về đường hàn và việc bọc thêm như dấu hiệu cho thấy quy cách hoặc cách áp dụng cần được chú ý.

Các điểm chính để đưa ra quyết định mua hàng tốt hơn [↑](#)

- **Hãy quy định toàn bộ cách sử dụng, không chỉ “chống thấm dầu”.** Thực phẩm, nhiệt độ, thời gian lưu giữ, lượng xếp và phương án đóng phải có trong hồ sơ phê duyệt; sức chứa phụ thuộc vào kích thước vật lý, điều kiện xếp hàng và xác nhận mẫu.
- **Tài liệu PFAS tại Hoa Kỳ phải phản ánh các ủy quyền đã bị rút lại.** — 35 FCN liên quan đã không còn hiệu lực vào ngày 6 tháng 1 năm 2025; FDA quy định ngày 30 tháng 6 năm 2025 là ngày tuân thủ đối với một số tồn kho bao bì giấy trước đó ([Nguồn^{\[5\]}](#)). Điều này không xác lập sự tuân thủ của sản phẩm này hoặc thay thế việc xem xét riêng theo thị trường đích.
- **Bao bì tiếp xúc thực phẩm của EU có các giới hạn PFAS dựa trên nồng độ.** — Từ ngày

12 tháng 8 năm 2026, Điều 5(5) cấm đưa ra thị trường ở hoặc trên 25 ppb đối với một PFAS mục tiêu riêng lẻ, 250 ppb đối với tổng PFAS mục tiêu hoặc 50 ppm đối với PFAS bao gồm polyme; polyme bị loại trừ khỏi các phép định lượng mục tiêu ([Nguồn^{\[6\]}](#)).

- **Các cam kết thương mại cần có báo giá riêng cho từng sản phẩm.** Hãy xác nhận MOQ, thời gian sản xuất, trọng lượng đơn vị, giá và các cấu trúc có sẵn trước khi đặt hàng.
- **Tuyên bố môi trường cần bằng chứng riêng.** Xác nhận cấu tạo thành phẩm và tuyến xử lý trước khi thêm hướng dẫn tái chế hoặc ủ compost vào thiết kế.

Xây dựng đơn hàng tiếp theo dựa trên quy cách đã được duyệt [↑](#)

Cơ sở vững chắc nhất cho bao bì tiệt trùng có thương hiệu là túi vừa với thực phẩm, bố cục in chịu được gấp và thao tác, cùng bằng chứng phù hợp với thị trường dự kiến. Điều đó tạo cùng một tham chiếu chấp nhận cho bộ phận mua hàng, nhân viên quầy và đội ngũ nhận hàng.

Hãy yêu cầu báo giá kèm theo loại thực phẩm, điều kiện đóng gói, kích thước yêu cầu, mẫu thiết kế, số lượng và địa điểm giao hàng.

^[1]TAPPI T 559: Phạm vi phương pháp thử khả năng chống dầu, bao gồm nhu cầu đánh giá khả năng áp dụng với hàng rào không fluorochemical và dạng màng. [↩](#)

^[2]Hướng dẫn về khả năng chống dầu của Smithers: Các phương pháp phòng thí nghiệm hỗ trợ đánh giá vật liệu nhưng không thay thế thử nghiệm với dầu thực tế và mẫu nguyên mẫu sản phẩm hoàn thiện. [↩](#)

^[3]Khuôn khổ giấy tiếp xúc thực phẩm của Hoa Kỳ: Keller và Heckman giải thích các lộ trình quy định cho thành phần giấy và điều kiện tiếp xúc thực phẩm dự kiến; không phải chứng nhận cho sản phẩm này. [↩](#)

^[4]Hướng dẫn tiếp xúc thực phẩm EUROSAC: Hướng dẫn ngành về các yêu cầu liên quan đến tiếp xúc thực phẩm và sản xuất đối với bao bì giấy. [↩](#)

^[5]Cập nhật ủy quyền PFAS của FDA: Thông báo chính thức giải thích việc rút các ủy quyền tiếp xúc thực phẩm được xác định và cách xử lý một số tồn kho hiện có. [↩](#)

^[6]Quy định bao bì EU: Điều 5(5) quy định các hạn chế nồng độ PFAS đối với bao bì tiếp xúc thực phẩm; phạm vi phân tích phải phân biệt chất mục tiêu và polyme. [↩](#)

Product Option