



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



Contenitori da asporto personalizzati: scegliere in base al tipo di menu e abbinare il sacchetto da asporto

Details

Risposta rapida: Scegli i contenitori da asporto personalizzati in base al piatto più difficile del menu, non a quello medio. Il cibo caldo e ricco di vapore richiede coperchi con sfiati. Il cibo fritto richiede una barriera antigrasso verificabile. Le salse richiedono coperchi a tenuta, e i prodotti freddi richiedono confezioni che tollerino la condensa. Verifica i documenti per il contatto alimentare prima di stampare, poi dimensiona il sacchetto da asporto sull'ingombro di base e sull'altezza della pila dei contenitori.

La maggior parte dei reclami sugli imballaggi nasce all'interno del sacchetto. Un contenitore a conchiglia suda, il coperchio di una salsa si solleva o l'olio filtra da un angolo piegato, e la colpa ricade sul sacchetto esterno. Questa guida è pensata per chi acquista per ristoranti e ristorazione e pianifica contenitori da asporto personalizzati. Considera contenitori e sacchetto come un unico sistema: prima si sceglie il contenitore giusto per ogni categoria di menu, poi ci si assicura che entri nel sacchetto che lo trasporta.

Perché l'imballaggio da asporto cede dopo aver lasciato il banco

Un imballaggio può sembrare a posto al banco di uscita e cedere comunque in auto. Un esempio molto condiviso risale a marzo 2026. I clienti di una catena di hamburger si sono lamentati dopo che le vaschette per le patatine sono state sostituite da sacchetti di carta. Un cliente ha scritto che «il grasso passa attraverso molto più velocemente», e un altro ha detto che la vecchia vaschetta teneva l'olio lontano dai sedili dell'auto durante il tragitto verso casa, come [riportato dal New York Post^{\[1\]}](#). Il cibo non era cambiato. Era cambiato solo il contenitore primario.

Il costo di questo difetto cresce rapidamente. Il personale mette ogni ordine in doppio sacchetto per compensare. I fattorini consegnano sacchetti bagnati. Le recensioni parlano del disastro, non del pasto. C'è anche un aspetto di conformità. Diversi Stati americani vietano ormai i PFAS aggiunti intenzionalmente negli imballaggi alimentari, quindi la resistenza ai grassi che un tempo nascondeva il problema non è più disponibile.

La soluzione è pianificare nell'ordine giusto. Definire la modalità di cedimento per ogni piatto del menu, scegliere un contenitore che le resista, documentare che il contenitore è idoneo al contatto con gli alimenti e solo dopo scegliere il sacchetto che trasporta l'insieme.

Indice

1. [Cosa sono i contenitori da asporto personalizzati e cosa non sono](#)
2. [Come scegliere i contenitori da asporto personalizzati in sei passaggi](#)
3. [Materiali dei contenitori a confronto per tipo di menu](#)
4. [FAQ](#)
5. [Punti chiave](#)
6. [Progettare insieme contenitore e sacchetto](#)

Cosa sono i contenitori da asporto personalizzati e cosa non sono

I contenitori da asporto personalizzati sono imballaggi alimentari primari. Sono i contenitori a conchiglia, le ciotole, i cartoni pieghevoli, i bicchieri e le vaschette che toccano il cibo, specificati o personalizzati con il marchio per una singola attività. Il sacchetto da asporto è un imballaggio secondario: trasporta i contenitori, tiene insieme l'ordine e porta il marchio fuori dal ristorante. Nella pratica, un programma di contenitori e sacchetti alimentari personalizzati copre entrambi i livelli.

Tenere separati i 2 livelli evita un errore d'acquisto frequente: aspettarsi che un sacchetto di carta faccia il lavoro di un contenitore. Un sacchetto kraft con manici non è una barriera contro le perdite. Zuppe, condimenti e fritti devono essere contenuti a livello primario. Il compito del sacchetto è portare il peso in modo uniforme e tenere i coperchi in piano. Quando chi acquista chiede a un sacchetto di fermare le perdite, di solito finisce con carta più pesante, doppio sacchetto e le stesse perdite.

Inoltre non esiste un unico standard federale statunitense chiamato «standard per i contenitori da asporto». Ciò che si può verificare è un insieme di requisiti distinti: le norme FDA sul contatto alimentare per i materiali, i metodi di prova per la resistenza ai grassi, le regole FTC sulle dichiarazioni ambientali e le leggi statali su PFAS e imballaggi. Ogni sezione qui sotto corrisponde a uno di questi.



Come scegliere i contenitori da asporto personalizzati in sei passaggi

Passaggio 1: classificare il menu in quattro modalità di cedimento

Elenca ogni piatto che esce dal locale e assegnalo a un solo gruppo in base al modo in cui cede, non alla sua posizione nel menu:

- **Caldo e ricco di vapore** (riso, noodle, verdure arrosto): il vapore condensa sotto il coperchio, ammorbidisce il cartoncino e rende molle il cibo croccante.
- **Unto** (pollo fritto, patatine fritte, hamburger, dolci a base di burro): l'olio libero penetra nella fibra non trattata e traspare.
- **Con salse o liquidi** (curry, zuppe, condimenti, salse per intingere): il liquido fuoriesce dalle giunture del coperchio, dagli angoli piegati e dagli sfiati.
- **Freddo** (insalate, dessert, bevande fredde): la condensa esterna bagna tutto ciò che tocca, sacchetto compreso.

Specifica ogni gruppo in base al caso peggiore. Se il contenitore regge il fritto più oleoso, reggerà il resto della categoria. Un contenitore scelto sul piatto medio cederà nella serata più piena.

Passaggio 2: abbinare le prestazioni a calore e vapore

Il cibo caldo danneggia più con l'umidità che con la temperatura. Un coperchio chiuso intrappola il vapore, il vapore condensa e l'acqua si raccoglie sul cibo e sulle pareti del contenitore. Per i fritti o i cibi con crosta, usa coperchi con sfiati o fessure di sfogo, così il vapore può uscire. Per i piatti brasati o con salsa, usa un coperchio a tenuta, perché hanno bisogno di mantenere l'umidità più che la croccantezza.

Se è probabile che i clienti riscaldino il cibo nel contenitore, chiedi al fornitore una conferma scritta che materiale e coperchio siano idonei all'uso nel microonde. Non dedurlo dall'aspetto del materiale. Pianifica anche il trasporto: contenitori caldi e freddi non devono condividere lo stesso sacchetto. Il calore passa al prodotto freddo e la condensa fa il percorso inverso.

Passaggio 3: specificare barriere antigrasso e anti-perdita verificabili

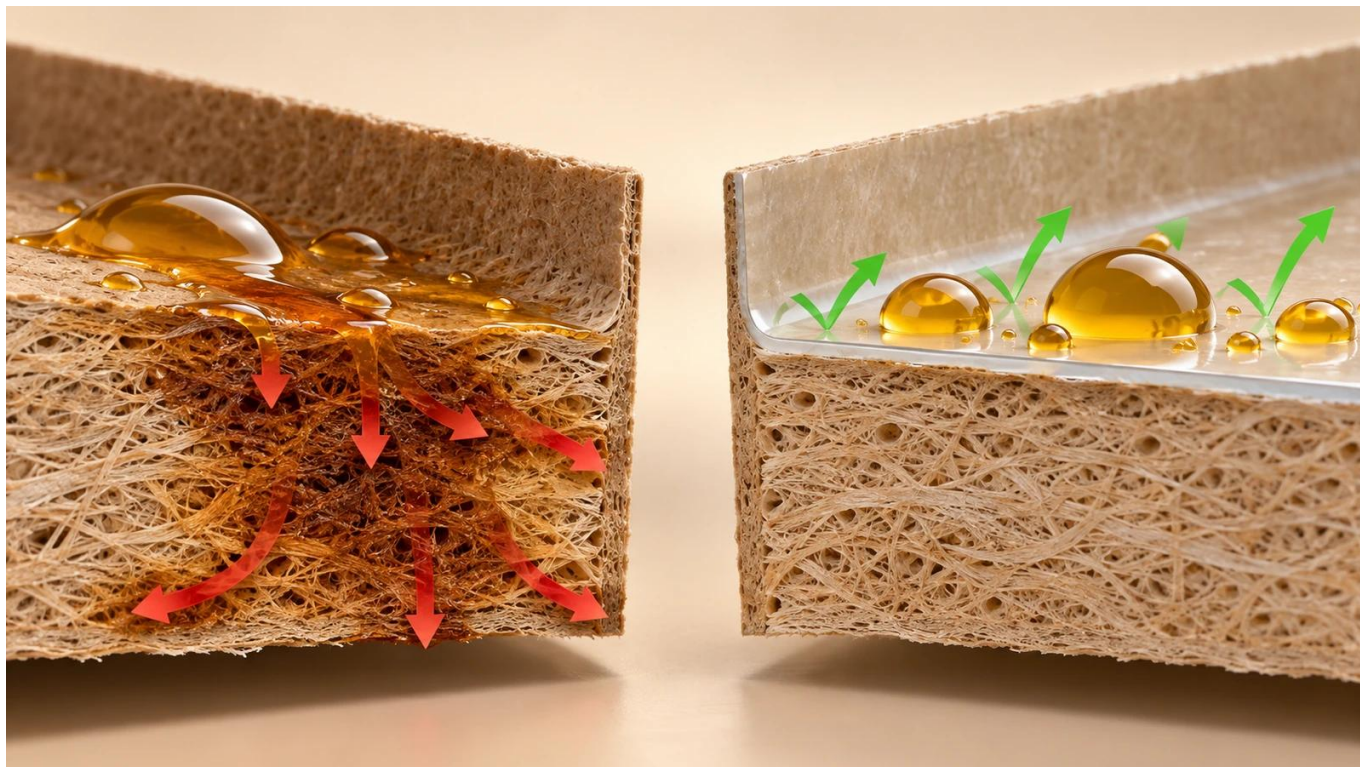
Aumentare lo spessore del cartoncino non lo rende resistente ai grassi. La grammatura della carta misura rigidità e resistenza, non la resistenza all'olio. I cibi fritti e burrosi richiedono una barriera: un rivestimento a dispersione acquosa, un rivestimento in polietilene (PE), un rivestimento in biopolimero come il PLA o un foglio interno antigrasso separato.

Molti acquirenti non si accorgono di quanto questo mercato sia cambiato. Nel febbraio 2024 la [FDA ha annunciato che i materiali antigrasso contenenti PFAS non venivano più venduti per gli imballaggi alimentari negli Stati Uniti](#)^[2]. Ciò includeva le carte per fast food e i contenitori da asporto in cartoncino. La FDA ha quindi stabilito che [35 notifiche di contatto alimentare correlate non erano più efficaci dal 6 gennaio 2025](#)^[3], con una data di conformità fissata al 30 giugno 2025 per alcune scorte esistenti di imballaggi di carta. La resistenza ai grassi oggi deriva da formulazioni chimiche senza fluoro o da barriere a film. Queste si comportano in modo diverso, quindi vanno testate.

Il riferimento di laboratorio più comune è il kit test, [TAPPI T 559](#)^[4]. Misura la resistenza nell'intervallo 1 to 12. TAPPI osserva che il metodo è stato concepito soprattutto per i trattamenti superficiali fluorochimici e che il suo uso su barriere simili a film o non fluorochimiche «dovrebbe essere valutato». Un valore kit alto su un cartoncino rivestito in PE può comunque nascondere perdite nelle pieghe e negli angoli incollati. Chiedi il valore kit, poi esegui una prova in cucina:

1. Imballa i prodotti più oleosi e più ricchi di salsa alla temperatura di servizio nel contenitore candidato.
2. Lasciali riposare per 15, 30 e 60 minuti, così da coprire dal ritiro al banco fino a una consegna lunga.
3. Inclina ogni contenitore di circa 45 gradi per dieci secondi a ogni controllo, per mettere sotto sforzo la giunzione del coperchio.

4. Annota dove compaiono olio o liquido: parete, base, piega dell'angolo o giunzione del coperchio. Ogni punto richiede una correzione diversa.



Passaggio 4: chiudere la documentazione per il contatto alimentare prima di stampare

«Qualità alimentare» è una formula di marketing, non una specifica. Negli USA, carta e cartoncino a contatto con alimenti acquosi e grassi rientrano in [21 CFR 176.170^{\[5\]}](#). Gli alimenti secchi rientrano in 21 CFR 176.180. La sezione 176,170 limita inoltre gli estraibili netti solubili in cloroformio dalla superficie finita a contatto con gli alimenti a 0,5 mg per pollice quadrato, in condizioni rappresentative dell'alimento e dell'uso previsti. Una scatola da pasticceria per biscotti secchi e una ciotola per curry caldo sono quindi soggette a norme diverse.

Chiedi una garanzia scritta che copra l'articolo finito: cartoncino di base, rivestimento, adesivo ed eventuali inchiostri su una superficie che possa toccare il cibo. Una garanzia che copre solo il cartoncino grezzo non basta. Verifica se la fibra è vergine o riciclata. La fibra riciclata richiede un controllo documentato dei contaminanti prima di essere usata a diretto contatto con cibi umidi o grassi. Se un rivestimento o un inchiostro cambia dopo l'approvazione, anche la documentazione va aggiornata.

La normativa statale aggiunge un ulteriore livello. [La legge californiana AB 1200^{\[6\]}](#) vieta, dal 1 gennaio 2023, gli imballaggi alimentari in fibra vegetale contenenti PFAS regolamentati. Il divieto comprende i PFAS aggiunti intenzionalmente e il fluoro organico totale pari o superiore a 100 ppm; l'avviso di applicazione emesso dal Procuratore Generale della California nell'ottobre 2023 precisa che si applica ai ristoranti che vendono cibo da asporto. L'Illinois vieta i PFAS aggiunti intenzionalmente negli imballaggi alimentari dal 1 gennaio 2026. Le norme del Maine sugli imballaggi in fibra vegetale, inclusi sacchetti, contenitori e scatole per pizza, sono entrate in vigore il 25 maggio 2026, secondo [la rassegna di Packaging Dive sulle leggi statali del 2026^{\[7\]}](#). Inserisci «nessun PFAS aggiunto intenzionalmente» nella specifica e richiedi i risultati sul fluoro organico totale quando vendi in California.

Passaggio 5: stampare solo le dichiarazioni ambientali dimostrabili

Diciture come «compostabile» su un contenitore personalizzato sono dichiarazioni regolamentate. Ai sensi delle FTC Green Guides, [16 CFR 260.7^{\[8\]}](#), chi commercializza il prodotto deve disporre di prove competenti e affidabili che tutti i materiali dell'articolo si decompongono in compost utilizzabile in modo sicuro e tempestivo. Se gli impianti di compostaggio non sono disponibili per una sostanziale maggioranza dei clienti dove il prodotto è venduto, la dichiarazione deve essere qualificata.

Il cartoncino rivestito viene valutato come articolo nel suo insieme. La [Compost Manufacturing Alliance^{\[9\]}](#) spiega che la carta multistrato e rivestita è valutata secondo ASTM D6868, e il rivestimento deve superare la prova di biodegradazione indipendentemente dalla sua quota nel prodotto. Una ciotola rivestita in PE non può essere definita compostabile solo per la sua base di carta. Le dichiarazioni di riciclabilità rientrano in 16 CFR 260.12. I residui di cibo e i rivestimenti spesso decidono l'esito, quindi anche queste dichiarazioni vanno qualificate.

La California introduce un ulteriore requisito. Ai sensi di SB 54, che [CalRecycle gestisce come programma di responsabilità estesa del produttore^{\[10\]}](#), i rivestimenti plastici e i componenti in plastica possono far rientrare un contenitore in fibra nel conteggio della riduzione della plastica. La scelta di una barriera è quindi anche una decisione di rendicontazione.

Passaggio 6: abbinare ingombri di base e altezze delle pile al sacchetto da asporto

Una volta scelti i contenitori, dimensiona il sacchetto su di loro, non il contrario. I sacchetti da asporto dei ristoranti cedono più spesso quando i contenitori stanno inclinati, quando le pile pendono o quando il prodotto liquido più pesante finisce in cima. Segui questa sequenza:

1. **Misura l'ingombro di base.** Registra lunghezza e larghezza della base del contenitore più grande, misurate al bordo del coperchio se è più largo della base.
2. **Standardizza su una famiglia di ingombri.** Scegli una o due basi che la maggior parte del menu possa condividere. I contenitori con lo stesso ingombro si impilano in piano. Ingombri diversi creano vuoti che fanno spostare la pila.
3. **Conta gli ordini reali.** Estrai gli scontrini di una settimana e annota quanti contenitori contiene di solito un ordine singolo, doppio e familiare. Di solito ne escono due o tre formati di sacchetto, non uno per ogni piatto del menu.
4. **Calcola l'altezza della pila.** Somma le altezze dei contenitori per ogni fascia d'ordine, poi aggiungi lo spazio per i bicchieri laterali e per la chiusura della parte superiore del sacchetto o l'incontro dei manici senza premere sul coperchio in cima.
5. **Verifica la base rispetto all'ingombro.** La base piatta del sacchetto, larghezza per soffietto, deve contenere l'ingombro del contenitore in piano, con spazio per le dita. Un soffietto più stretto del contenitore lo fa poggiare sul bordo, ed è lì che i coperchi si aprono.
6. **Stabilisci l'ordine di imballaggio.** Gli articoli più pesanti e liquidi vanno in fondo, quelli secchi e leggeri in cima, e i prodotti caldi e freddi in sacchetti separati.

L'approvazione delle dimensioni del sacchetto, la leggibilità della stampa e i dettagli dei manici sono trattati nella pagina prodotto dei [sacchetti da asporto kraft personalizzati con manici piatti](#). Porta con te i valori di ingombro di base e di altezza della pila, così il preventivo si basa sui tuoi ordini reali.



Materiali dei contenitori a confronto per tipo di menu

Questa tabella confronta le famiglie di materiali più comuni per prestazioni e per le dichiarazioni che è possibile fare su di esse. I risultati dipendono dal rivestimento esatto, dal design del coperchio e dalla documentazione del fornitore, quindi usala per preparare una selezione prima dei test.

Materiale	Caldo e ricco di vapore	Unto	Con salse o liquidi	Freddo	Cautela sulle dichiarazioni
Scatola in cartoncino kraft non rivestito	Discreto per tragitti brevi; si ammorbidisce con il vapore	Scarso; l'olio penetra nella fibra	Scarso; gli angoli piegati perdono	Discreto se tenuto asciutto	Dichiarazione di riciclabilità solo se qualificata rispetto all'accettazione locale e ai residui di cibo
Cartoncino con rivestimento barriera a base acqua	Buono con coperchio con sfiati	Buono; verificare con una prova in cucina, perché il kit test potrebbe non rifletterlo	Discreto; dipende dalla tenuta del coperchio	Buono	Compostabile solo con prove che coprano il rivestimento
Cartoncino rivestito in PE	Buono	Ottimo	Buono con coperchio a tenuta	Buono	Non dichiarare il prodotto compostabile; può essere considerato plastica ai sensi della legge californiana SB 54
Cartoncino rivestito in PLA	Discreto; verificare i limiti di temperatura con il fornitore	Buono	Buono con coperchio a tenuta	Ottimo	La dichiarazione di compostabilità industriale richiede prove secondo ASTM D6868 e la qualifica dell'impianto

Materiale	Caldo e ricco di vapore	Unto	Con salse o liquidi	Freddo	Cautela sulle dichiarazioni
Fibra stampata (ad esempio bagassa)	Buono; assorbe parte del vapore	Dipende dal trattamento senza fluoro; confermare lo stato dei PFAS	Discreto; i coperchi sono il punto debole	Discreto	Confermare l'assenza di PFAS aggiunti intenzionalmente e il fluoro organico totale dove la legge statale lo richiede
Contenitore in polipropilene	Ottimo; chiedere se è adatto al microonde	Ottimo	Ottimo con coperchio ben chiuso	Ottimo	La riciclabilità varia a seconda della località; possono applicarsi norme locali sulla plastica

La maggior parte delle attività usa più di una riga. Un programma tipico potrebbe usare fibra stampata o cartoncino rivestito per i prodotti caldi e asciutti, una ciotola in PP o rivestita in PE a tenuta per le zuppe e un cartone separato con sfiati per i fritti. Tutti condividono una o due basi, così entrano negli stessi sacchetti da asporto.

I clienti notano questo tipo di pianificazione. La [National Restaurant Association^{\[11\]}](#) collega un imballaggio da asporto migliore a clienti che ordinano da più categorie di menu. Segnala inoltre che le scatole e le ciotole in kraft usate per zuppe o piatti con salsa richiedono una barriera contro l'umidità, altrimenti perdono.



FAQ

FAQ: i contenitori in carta kraft sono automaticamente sicuri per gli alimenti?

No. «Kraft marrone» descrive la fibra, non la conformità. Il contenitore finito, compresi cartoncino, rivestimento, adesivo ed eventuali inchiostri che possono toccare il cibo, richiede una base documentata ai sensi di 21 CFR 176.170 per alimenti umidi o grassi o di 176,180 per alimenti secchi. Chiedi al fornitore una garanzia che copra l'articolo completo e l'alimento previsto.

FAQ: i contenitori resistenti ai grassi usano ancora i PFAS?

Gli agenti antigrasso PFAS per gli imballaggi alimentari in carta non vengono più venduti sul mercato statunitense, e 35 notifiche FDA correlate hanno smesso di essere efficaci il 6 gennaio 2025. Questo non copre ogni possibile fonte di fluoro. Metti per iscritto «nessun PFAS aggiunto intenzionalmente» e richiedi test sul fluoro organico totale dove la legge statale fissa un limite, come la soglia californiana di 100 ppm.

FAQ: un valore kit più alto è sempre meglio?

Non necessariamente. Il kit test TAPPI T 559 (1 to 12) è stato concepito soprattutto per i trattamenti superficiali fluorochimici. Le barriere a film e senza fluoro possono ottenere buoni punteggi e perdere comunque nelle pieghe o nelle giunzioni incollate. Usa il valore per confrontare i candidati, poi decidi in base a una prova cronometrata con il piatto più oleoso del tuo menu reale.

FAQ: posso stampare «compostabile» su contenitori rivestiti in PE?

No. La FTC richiede prove che tutti i materiali dell'articolo siano compostabili. La carta rivestita è valutata nel suo insieme secondo ASTM D6868, e un normale rivestimento in PE non soddisfa tale requisito. Usa una dichiarazione di riciclabilità qualificata solo se è corretta per il tuo mercato, oppure ometti la dichiarazione.

FAQ: il sacchetto da asporto deve fermare le perdite se un contenitore cede?

No. Un sacchetto di carta porta il peso e il marchio. Non è una barriera ai liquidi. Vapore e condensa indeboliscono la carta nel tempo, quindi previeni le perdite a livello di contenitore: coperchi a tenuta per le salse, sfiati per i fritti e sacchetti separati per prodotti caldi e freddi.

FAQ: di quanti formati di sacchetto ha bisogno un menu tipico?

Di solito due o tre. Se i contenitori condividono una o due basi, gli scontrini di una settimana mostreranno il numero abituale di contenitori per ordini singoli, doppi e familiari. Dimensiona ogni sacchetto sull'altezza della pila della sua fascia, invece di creare un sacchetto per ogni piatto del menu.

Punti chiave

- **Nel 2026 la resistenza ai grassi significa barriere senza fluoro o a film, quindi vanno testate.** — Le vendite di materiali antigrasso a base di PFAS sono terminate il 28 febbraio 2024 e 35 notifiche sono decadute il 6 gennaio 2025 ([Fonte](#))
- **La conformità al contatto alimentare riguarda il contenitore finito, non solo il cartoncino.** — 21 CFR 176.170 fissa un limite di estraibili pari a 0,5 mg/in² per il contatto con alimenti umidi e grassi ([Fonte](#))
- **I valori kit aiutano a confrontare i materiali ma non sostituiscono una prova in cucina.** — La scala TAPPI copre l'intervallo 1 to 12 ed è stata creata soprattutto per i trattamenti fluorochimici ([Fonte](#))
- **Le leggi statali sui PFAS si applicano già agli imballaggi per la ristorazione.** — La California limita il fluoro organico totale pari o superiore a 100 ppm negli imballaggi alimentari in fibra vegetale ([Fonte](#)); le norme dell'Illinois e del Maine sono entrate in vigore nel 2026 ([Fonte](#))
- **Un divieto federale sugli imballaggi con PFAS è proposto, non ancora legge.** — Il

disegno di legge del Senato ripresentato entrerebbe in vigore il 1 gennaio 2028 se approvato ([Fonte](#))

- **La carta rivestita può essere definita compostabile solo se anche il rivestimento è dimostrato compostabile.** — L'accettazione del substrato richiede almeno 95 % di fibra e meno di 1 % per qualsiasi singolo additivo, e l'accettazione non è una certificazione ([Fonte](#))

Progettare insieme contenitore e sacchetto

Buoni contenitori da asporto personalizzati seguono un ordine chiaro: classificare il menu per modalità di cedimento, scegliere una barriera verificabile, archiviare i documenti sul contatto alimentare e sui PFAS, stampare solo le dichiarazioni dimostrabili e standardizzare gli ingombri di base in modo che ogni ordine si impili in piano. Dopodiché, scegliere il sacchetto è per lo più aritmetica.

Tieni d'occhio la legislazione federale sui PFAS. Un [disegno di legge del Senato ripresentato](#)^[12] vieterebbe in tutto il Paese i PFAS aggiunti intenzionalmente negli imballaggi alimentari se approvato, quindi le specifiche scritte oggi dovrebbero già rispettare tale requisito. Quando ingombri di base e fasce d'ordine dei contenitori sono pronti, inviali con una richiesta di preventivo per i [sacchetti da asporto kraft con il tuo marchio, dimensionati sul tuo set di contenitori](#). Prezzi, quantità e tempi saranno quotati in base alla tua specifica.

Fonti

1. [New York Post, «I clienti di Five Guys si infuriano: la catena abbandona le vaschette per le patatine e passa ai sacchetti di carta», 21 marzo 2026.](#) ↵
2. [U.S. FDA, «FDA e azioni del settore pongono fine alle vendite di PFAS usati negli imballaggi alimentari statunitensi», 28 febbraio 2024.](#) ↵
3. [U.S. FDA, «La FDA stabilisce che l'autorizzazione di 35 notifiche di contatto alimentare relative ai PFAS non è più efficace», 3 gennaio 2025.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 «Prova di resistenza ai grassi per carta e cartoncino».](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, Componenti di carta e cartoncino a contatto con alimenti acquosi e grassi.](#) ↵
6. [California Legislative Information, AB 1200 \(2021-2022\), testo del disegno di legge.](#) ↵
7. [Packaging Dive, leggi statali sugli imballaggi in vigore nel 2026, 5 gennaio 2026.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, FTC Green Guides: dichiarazioni di compostabilità.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, posizione su ASTM D6868 e D8410.](#) ↵
10. [CalRecycle, programma di responsabilità estesa del produttore per gli imballaggi \(SB 54\).](#) ↵
11. [National Restaurant Association, «Le vendite aumentano con le confezioni giuste», 21 maggio 2025.](#) ↵
12. [Packaging Dive, ripresentato il disegno di legge federale sui PFAS negli imballaggi alimentari, 30 settembre 2026.](#) ↵