



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



Recipientes personalizados para levar: escolha pelo tipo de cardápio e depois combine com a sacola

Details

Resposta rápida: Escolha os recipientes personalizados para levar pensando no item mais difícil do seu cardápio, não no item médio. Comida quente e com vapor precisa de tampas ventiladas. Alimentos fritos precisam de uma barreira contra gordura que você possa verificar. Molhos precisam de tampas vedadas, e itens frios precisam de embalagens que suportem a condensação. Confirme os documentos de contato com alimentos antes de imprimir; depois, dimensione a sacola para levar de acordo com a área de apoio e a altura da pilha dos recipientes.

A maioria das reclamações sobre embalagem começa dentro da sacola. Uma caixa articulada fica úmida de vapor, a tampa de um molho se solta ou o óleo atravessa um canto dobrado, e a culpa recai sobre a sacola externa. Este guia é para compradores de restaurantes e de food service que estão planejando recipientes personalizados para levar. Ele trata os recipientes e a sacola como um único sistema: primeiro escolha o recipiente certo para cada categoria do cardápio e depois confirme que ele cabe na sacola em que será transportado.

Por que a embalagem para levar falha depois de sair do balcão

A embalagem pode parecer ótima na saída da cozinha e mesmo assim falhar dentro do carro. Um exemplo muito compartilhado ocorreu em março de 2026. Clientes de uma rede de hambúrgueres reclamaram depois que os copos de batata frita foram substituídos por sacos de papel. Um cliente escreveu que “a gordura atravessa muito mais rápido”, e outro disse que o copo antigo mantinha o óleo longe dos bancos do carro no caminho para casa, como [noticiado pelo New York Post^{\[1\]}](#). A comida não mudou. Só o recipiente primário mudou.

O custo dessa falha cresce rápido. A equipe coloca duas sacolas em cada pedido para compensar. Os entregadores entregam sacolas molhadas. As avaliações falam da sujeira, e não da refeição. Também há o lado da conformidade. Vários estados dos EUA já proíbem PFAS adicionados intencionalmente em embalagens de alimentos, de modo que a proteção contra gordura que antes escondia o problema já não está disponível.

A solução é planejar na ordem certa. Defina o modo de falha de cada item do cardápio, escolha um recipiente que resista a ele, documente que o recipiente é adequado ao contato com alimentos e só então escolha a sacola que transportará o conjunto.

Índice

1. [O que são recipientes personalizados para levar e o que eles não são](#)
2. [Como escolher recipientes personalizados para levar em seis etapas](#)
3. [Materiais dos recipientes comparados por tipo de cardápio](#)
4. [Perguntas frequentes](#)
5. [Principais conclusões](#)
6. [Monte o conjunto de recipientes e sacola em conjunto](#)

O que são recipientes personalizados para levar e o que eles não são

Os recipientes personalizados para levar são a embalagem primária de alimentos. São as caixas articuladas, tigelas, caixas de papelão dobráveis, copos e bandejas que tocam o alimento, especificados ou com a marca de um único estabelecimento. A sacola para levar é a embalagem secundária. Ela transporta os recipientes, mantém o pedido junto e leva a marca para fora do restaurante. Na prática, um programa de sacolas e recipientes personalizados para alimentos cobre as duas camadas.

Manter as 2 camadas separadas evita um erro de compra comum: esperar que uma sacola de papel faça o trabalho de um recipiente. Uma sacola kraft não é uma barreira contra vazamentos. Sopas, molhos de salada e frituras precisam ser contidos no nível primário. A função da sacola é distribuir o peso por igual e manter as tampas niveladas. Quando os compradores pedem que a sacola impeça vazamentos, costumam acabar com papel mais pesado, sacola dupla e os mesmos vazamentos.

Também não existe um único padrão federal dos EUA chamado “padrão de recipientes para levar”. O que você pode verificar é um conjunto de requisitos separados: regras da FDA para materiais em contato com alimentos, métodos de ensaio de resistência à gordura, regras da FTC para alegações ambientais e leis estaduais sobre PFAS e embalagens. Cada seção abaixo corresponde a um deles.



Como escolher recipientes personalizados para levar em seis etapas

Etapa 1: Separe o cardápio em quatro modos de falha

Liste todos os itens que saem do estabelecimento e coloque cada um em um único grupo, conforme a forma como ele falha, e não conforme o lugar que ocupa no cardápio:

- **Quente e com vapor** (pratos de arroz, macarrão, legumes assados): o vapor condensa sob a tampa, amolece o papelão e deixa a comida crocante mole.
- **Gorduroso** (frango frito, batata frita, hambúrgueres, salgados e doces feitos com manteiga): a gordura livre penetra na fibra sem tratamento e aparece do lado de fora.
- **Com molho ou líquido** (currys, sopas, molhos de salada, molhos para mergulhar): o líquido escapa pelas vedações da tampa, pelos cantos dobrados e pelas aberturas de ventilação.
- **Frio** (saladas, sobremesas, bebidas geladas): a condensação externa molha tudo o que toca, inclusive a sacola.

Especifique cada grupo pelo pior item. Se o recipiente aguenta o seu item frito mais oleoso, aguentará o restante dessa categoria. Um recipiente escolhido para o item médio vai falhar na noite de maior movimento.

Etapas 2: Combine o desempenho em calor e vapor

A comida quente causa mais dano pela umidade do que pela temperatura. Uma tampa vedada retém o vapor, o vapor condensa e a água se acumula no alimento e nas paredes do recipiente. Para itens fritos ou empanados, use tampas ventiladas ou fendas de ventilação para que o vapor escape. Para pratos ensopados ou com molho, use tampa vedada, pois eles precisam mais de retenção de umidade do que de crocância.

Se os clientes provavelmente vão reaquecer a comida no recipiente, peça ao fornecedor uma confirmação por escrito de que o material e a tampa são adequados para uso em micro-ondas. Não deduza isso pela aparência do material. Planeje também o transporte: recipientes quentes e frios não devem dividir a mesma sacola. O calor passa para o item frio e a condensação escorre no sentido oposto.

Etapas 3: Especifique barreiras contra gordura e vazamento que você possa verificar

Engrossar o papelão não o torna resistente à gordura. A gramatura do papel mede rigidez e resistência, não resistência ao óleo. Alimentos fritos e amanteigados precisam de uma barreira: um revestimento de dispersão aquosa, um forro de polietileno (PE), um forro de biopolímero como o PLA ou um forro separado resistente à gordura.

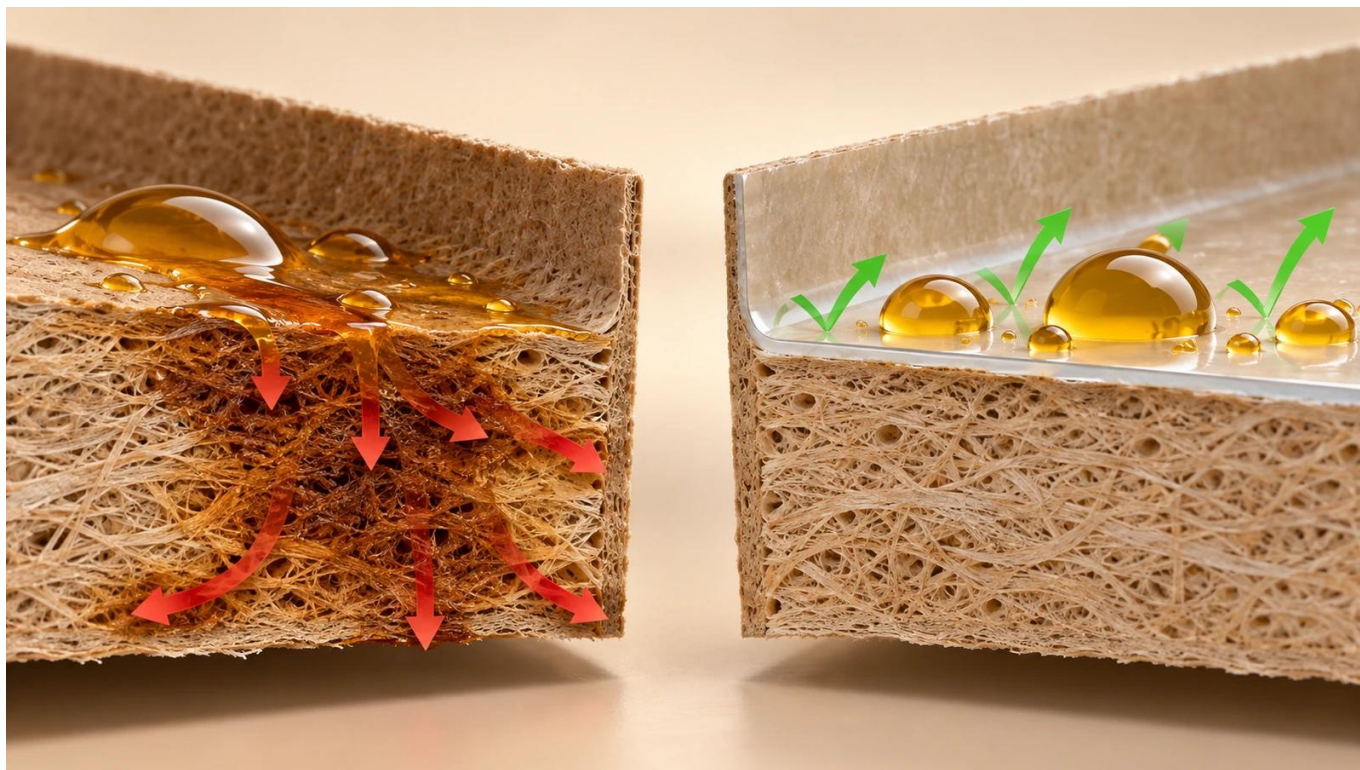
Muitos compradores não percebem o quanto este mercado mudou. Em fevereiro de 2024, a [FDA anunciou que os materiais com PFAS usados para dar resistência à gordura deixaram de ser vendidos para embalagens de alimentos nos EUA](#)^[2]. Isso incluía invólucros de comida rápida e recipientes de papelão para levar. Depois, a FDA determinou que [35 notificações de contato com alimentos relacionadas deixaram de ter efeito em 6 de janeiro de 2025](#)^[3], com data de conformidade em 30 de junho de 2025 para determinado estoque existente de embalagens de papel. A resistência à gordura agora vem de química sem flúor ou de barreiras de filme. Elas têm desempenho diferente, por isso precisam ser testadas.

O parâmetro de laboratório mais comum é o teste de kit, [TAPPI T 559](#)^[4]. Ele classifica a resistência numa escala de 1 to 12. A TAPPI observa que o método foi concebido principalmente para tratamentos de superfície com fluoroquímicos e que seu uso em barreiras de filme ou não fluoroquímicas “precisaria ser avaliado”. Um valor alto no teste de kit em um papelão com forro de PE ainda pode esconder vazamentos nas dobras e nos cantos colados. Peça a classificação do kit e depois faça um teste na cozinha:

1. Embale seus itens mais oleosos e com mais molho, à temperatura de serviço, no recipiente

candidato.

2. Mantenha-os por 15, 30 e 60 minutos, o que cobre desde a retirada no balcão até uma entrega longa.
3. Incline cada recipiente cerca de 45 graus por dez segundos em cada ponto de controle para testar a vedação da tampa.
4. Anote onde aparece o óleo ou o líquido: parede, base, dobra do canto ou vedação da tampa. Cada local indica uma correção diferente.



Etapa 4: Feche a documentação de contato com alimentos antes de imprimir qualquer coisa

“Grau alimentício” é uma expressão de marketing, não uma especificação. Nos EUA, papel e papelão em contato com alimentos aquosos e gordurosos se enquadram em [21 CFR 176.170](#)^[5]. Alimentos secos se enquadram em 21 CFR 176.180. A seção 176,170 também limita os extraíveis líquidos solúveis em clorofórmio da superfície final de contato com o alimento a 0,5 mg por polegada quadrada, em condições que representem o alimento e o uso pretendidos. Uma caixa de padaria para biscoitos secos e uma tigela para curry quente são, portanto, regidas por regras diferentes.

Peça uma garantia por escrito que cubra o artigo acabado: papelão-base, revestimento, adesivo e qualquer tinta em superfície que possa tocar o alimento. Uma garantia que cubra apenas o papelão cru não basta. Confirme se a fibra é virgem ou reciclada. A fibra reciclada exige controle documentado de contaminantes antes de ser usada em contato direto com alimentos úmidos ou gordurosos. Se um revestimento ou uma tinta mudar após a aprovação, a documentação também precisa ser atualizada.

A legislação estadual acrescenta outra camada. [A AB 1200 da Califórnia](#)^[6] proíbe, desde 1 de janeiro de 2023, embalagens de alimentos de fibra vegetal que contenham PFAS regulados. Isso inclui PFAS adicionados intencionalmente e flúor orgânico total igual ou superior a 100 ppm, e o comunicado de fiscalização de outubro de 2023 do Procurador-Geral da Califórnia afirma que a regra se aplica a restaurantes que vendem comida para levar. Illinois proibiu PFAS adicionados intencionalmente em embalagens de alimentos a partir de 1 de janeiro de 2026. As regras de Maine para embalagens de

fibra vegetal, incluindo sacolas, recipientes e caixas de pizza, entraram em vigor em 25 de maio de 2026, segundo o [levantamento da Packaging Dive sobre as leis estaduais de 2026](#)^[7]. Inclua “sem PFAS adicionados intencionalmente” na especificação e solicite resultados de flúor orgânico total quando vender para a Califórnia.

Etapas 5: Imprima apenas as alegações ambientais que você consegue comprovar

Palavras como “compostável” em um recipiente personalizado são alegações regulamentadas. Conforme os Green Guides da FTC, [16 CFR 260.7](#)^[8], quem faz a alegação precisa de evidências competentes e confiáveis de que todos os materiais do item se decompõem em composto utilizável de forma segura e em tempo adequado. Se as instalações de compostagem não estiverem disponíveis para uma grande maioria dos clientes nos locais onde o produto é vendido, a alegação deve ser qualificada.

O papelão revestido é avaliado como um item inteiro. A [Compost Manufacturing Alliance](#)^[9] explica que papel multicamada e revestido é avaliado conforme a norma ASTM D6868, e o revestimento precisa passar em testes de biodegradação, qualquer que seja sua participação no produto. Uma tigela com forro de PE não pode ser chamada de compostável por causa de sua base de papel. As alegações de reciclabilidade se enquadram em 16 CFR 260.12. Resíduos de alimento e forros costumam decidir o resultado, por isso qualifique essas alegações também.

A Califórnia traz outro requisito. Pela SB 54, que a [CalRecycle administra como um programa de responsabilidade estendida do produtor](#)^[10], revestimentos plásticos e componentes plásticos podem fazer um recipiente de fibra entrar na contabilização da redução de plástico. Escolher uma barreira é, portanto, também uma decisão de relatório.

Etapas 6: Combine a área de apoio e a altura da pilha dos recipientes com a sacola para levar

Depois de escolher os recipientes, dimensione a sacola em função deles, e não o contrário. As sacolas para levar de restaurantes falham com mais frequência quando os recipientes ficam inclinados, quando as pilhas tombam ou quando o item líquido mais pesado fica por cima. Siga esta sequência:

1. **Meça a área de apoio.** Anote o comprimento e a largura da base do seu maior recipiente, medidos na borda da tampa quando ela for mais larga que a base.
2. **Padronize em uma família de áreas de apoio.** Escolha uma ou duas áreas de apoio que a maior parte do cardápio possa compartilhar. Recipientes com a mesma área de apoio empilham bem alinhados. Áreas de apoio diferentes criam vãos que deixam a pilha se deslocar.
3. **Conte pedidos reais.** Levante os pedidos de uma semana e anote quantos recipientes costuma ter um pedido individual, duplo e familiar. Isso normalmente resulta em dois ou três tamanhos de sacola, e não um por item do cardápio.
4. **Calcule a altura da pilha.** Some as alturas dos recipientes de cada faixa de pedido e depois acrescente folga para copos laterais e para que o topo da sacola feche ou as alças se encontrem sem pressionar a tampa de cima.
5. **Confira o fundo em relação à área de apoio.** O fundo plano da sacola, largura por fole, deve acomodar a área de apoio do recipiente nivelada e com espaço para os dedos. Um fole mais estreito que o recipiente faz com que ele se apoie na borda, que é onde as tampas se abrem.
6. **Defina uma ordem de embalagem.** Os itens mais pesados e os líquidos vão embaixo, os itens secos e leves vão em cima, e os itens quentes e frios vão em sacolas separadas.

A aprovação do tamanho da sacola, a legibilidade da impressão e os detalhes das alças estão na página do produto de [sacolas kraft personalizadas para levar com alças planas](#). Leve os números da área de apoio e da altura da pilha para que o orçamento se baseie nos seus pedidos reais.



Materiais dos recipientes comparados por tipo de cardápio

Esta tabela compara famílias de materiais comuns pelo desempenho e pelas alegações que você pode fazer sobre elas. Os resultados dependem do revestimento exato, do projeto da tampa e da documentação do fornecedor; por isso, use-a para montar uma lista restrita de candidatos antes de testar.

Material	Quente e com vapor	Gorduroso	Com molho ou líquido	Frio	Cuidado com alegações
Caixa de papelão kraft sem revestimento	Razoável para trajetos curtos; amolece com o vapor	Ruim; o óleo penetra na fibra	Ruim; os cantos dobrados vazam	Razoável se mantido seco	Alegação de reciclável somente se qualificada quanto à aceitação local e a resíduos de alimento
Papelão com revestimento de barreira à base de água	Bom com tampa ventilada	Bom; verifique com um teste na cozinha, pois o teste de kit pode não refletir isso	Razoável; depende da vedação da tampa	Bom	Compostável somente com evidências que cubram o revestimento
Papelão com forro de PE	Bom	Forte	Bom com tampa vedada	Bom	Não alegue compostável; pode contar como plástico pela SB 54 da Califórnia

Material	Quente e com vapor	Gorduroso	Com molho ou líquido	Frio	Cuidado com alegações
Papelão com forro de PLA	Razoável; confirme os limites de calor com o fornecedor	Bom	Bom com tampa vedada	Forte	A alegação de compostabilidade industrial exige evidências conforme a norma ASTM D6868 e qualificação da instalação
Fibra moldada (por exemplo, bagaço de cana)	Bom; absorve parte do vapor	Depende do tratamento sem flúor; confirme a situação quanto a PFAS	Razoável; as tampas são o ponto fraco	Razoável	Confirme a ausência de PFAS adicionados intencionalmente e de flúor orgânico total onde a lei estadual exigir
Recipiente de polipropileno	Forte; pergunte sobre a adequação a micro-ondas	Forte	Forte com tampa justa	Forte	A reciclabilidade varia conforme o local; podem se aplicar regras locais sobre plásticos

A maioria dos estabelecimentos usa mais de uma linha da tabela. Um programa típico pode usar fibra moldada ou papelão revestido para itens quentes e secos, uma tigela vedada de PP ou com forro de PE para sopas e uma caixa ventilada separada para frituras. Todos compartilham uma ou duas áreas de apoio para caberem nas mesmas sacolas para levar.

Os clientes percebem esse tipo de planejamento. A [National Restaurant Association^{\[11\]}](#) associa embalagens para levar melhores a clientes que pedem em mais categorias do cardápio. Ela também observa que caixas e tigelas kraft usadas para sopas ou alimentos com molho precisam de uma barreira contra a umidade, ou vão vazar.



Perguntas frequentes

Pergunta frequente: Os recipientes de papel kraft são automaticamente seguros para alimentos?

Não. O kraft marrom descreve a fibra, não a conformidade. O recipiente acabado, incluindo papelão, revestimento, adesivo e qualquer tinta que possa tocar o alimento, precisa de uma base documentada conforme 21 CFR 176.170 para alimentos úmidos ou gordurosos, ou conforme 176,180 para alimentos secos. Peça ao fornecedor uma garantia que cubra o artigo completo e o alimento pretendido.

Pergunta frequente: Os recipientes resistentes à gordura ainda usam PFAS?

Os agentes com PFAS que davam resistência à gordura em embalagens de papel para alimentos não são mais vendidos no mercado dos EUA, e 35 notificações relacionadas da FDA deixaram de ter efeito em 6 de janeiro de 2025. Isso não cobre todas as possíveis fontes de flúor. Registre por escrito “sem PFAS adicionados intencionalmente” e solicite ensaios de flúor orgânico total onde a lei estadual fixa um limite, como o limite de 100 ppm da Califórnia.

Pergunta frequente: Uma classificação mais alta no teste de kit é sempre melhor?

Não necessariamente. O teste de kit TAPPI T 559 (1 to 12) foi concebido principalmente para tratamentos de superfície com fluoroquímicos. Barreiras de filme e sem flúor podem ter boa nota e ainda assim vazam nas dobras ou nas costuras coladas. Use a classificação para comparar candidatos e depois decida com base em um teste cronometrado com o item mais oleoso do seu cardápio real.

Pergunta frequente: Posso imprimir “compostável” em recipientes com forro de PE?

Não. A FTC exige evidências de que todos os materiais do item vão compostar. O papel revestido é avaliado como um todo conforme a norma ASTM D6868, e um forro de PE convencional não atende a esse requisito. Use uma declaração qualificada de reciclabilidade somente se ela for correta para o seu mercado, ou deixe a alegação de fora.

Pergunta frequente: A sacola para levar deve impedir vazamentos se um recipiente falhar?

Não. Uma sacola de papel transporta peso e a marca. Ela não é uma barreira contra líquidos. O vapor e a condensação enfraquecem o papel com o tempo, por isso evite os vazamentos no recipiente: tampas vedadas para molhos, ventilação para frituras e sacolas separadas para itens quentes e frios.

Pergunta frequente: De quantos tamanhos de sacola um cardápio típico precisa?

Normalmente de dois ou três. Se os recipientes compartilham uma ou duas áreas de apoio, os pedidos de uma semana mostrarão as quantidades comuns de recipientes em pedidos individuais, duplos e familiares. Dimensione cada sacola pela altura da pilha da sua faixa, em vez de criar uma sacola por item do cardápio.

Principais conclusões

- **A resistência à gordura em 2026 significa barreiras sem flúor ou de filme, então teste-as.** — As vendas de materiais com PFAS para resistência à gordura terminaram em 28 de

fevereiro de 2024, e 35 notificações perderam a eficácia em 6 de janeiro de 2025 ([Fonte](#))

- **A conformidade para contato com alimentos abrange o recipiente acabado, não apenas o papelão.** — O 21 CFR 176.170 fixa um limite de extraíveis de 0,5 mg/in² para contato com alimentos úmidos e gordurosos ([Fonte](#))
- **As classificações do teste de kit ajudam a comparar materiais, mas não substituem um teste na cozinha.** — A escala da TAPPI vai de 1 to 12 e foi concebida principalmente para tratamentos fluoroquímicos ([Fonte](#))
- **As leis estaduais sobre PFAS já se aplicam a embalagens de restaurantes.** — A Califórnia restringe 100 ppm ou mais de flúor orgânico total em embalagens de alimentos de fibra vegetal ([Fonte](#)); as regras de Illinois e Maine entraram em vigor em 2026 ([Fonte](#))
- **Uma proibição federal de PFAS em embalagens foi proposta, mas ainda não é lei.** — O projeto de lei do Senado reapresentado entraria em vigor em 1 de janeiro de 2028, se aprovado ([Fonte](#))
- **O papel revestido só pode ser chamado de compostável quando o revestimento também for comprovadamente compostável.** — A aceitação do substrato exige pelo menos 95 % de fibra e menos de 1 % de qualquer aditivo individual, e aceitação não é certificação ([Fonte](#))

Monte o conjunto de recipientes e sacola em conjunto

Bons recipientes personalizados para levar seguem uma ordem clara: classificar o cardápio por modo de falha, escolher uma barreira que você possa verificar, arquivar a documentação de contato com alimentos e de PFAS, imprimir apenas as alegações que você pode comprovar e padronizar as áreas de apoio para que todo pedido empilhe alinhado. Depois disso, escolher a sacola é quase só aritmética.

Fique de olho na legislação federal sobre PFAS. Um [projeto de lei do Senado reapresentado](#)^[12] proibiria PFAS adicionados intencionalmente em embalagens de alimentos em todo o país, se for aprovado; por isso, as especificações escritas agora já devem atender a esse requisito. Quando as áreas de apoio dos seus recipientes e as faixas de pedido estiverem prontas, envie-as com um pedido de orçamento de [sacolas kraft para levar com a sua marca, dimensionadas para o seu conjunto de recipientes](#). Preços, quantidades e prazos serão cotados para a sua especificação.

Fontes

1. [New York Post, “Clientes da Five Guys reclamam depois que a rede troca os copos de batata frita por sacos de papel”, 21 de março de 2026.](#) ↵
2. [FDA dos EUA, “Ações da FDA e da indústria encerram as vendas de PFAS usados em embalagens de alimentos nos EUA”, 28 de fevereiro de 2024.](#) ↵
3. [FDA dos EUA, “FDA determina que a autorização de 35 notificações de contato com alimentos relacionadas a PFAS deixou de ter efeito”, 3 de janeiro de 2025.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 “Ensaio de resistência à gordura para papel e papelão”.](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, Componentes de papel e papelão em contato com alimentos aquosos e gordurosos.](#) ↵
6. [California Legislative Information, AB 1200 \(2021–2022\), texto do projeto de lei.](#) ↵
7. [Packaging Dive, leis estaduais de embalagens que entram em vigor em 2026, 5 de janeiro de 2026.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, Green Guides da FTC: alegações de compostabilidade.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, posicionamento sobre ASTM D6868 e D8410.](#) ↵
10. [CalRecycle, programa de responsabilidade estendida do produtor para embalagens \(SB 54\).](#) ↵

11. [National Restaurant Association, “Vendas maiores vêm nas embalagens certas”, 21 de maio de 2025. ↵](#)
12. [Packaging Dive, projeto de lei federal sobre PFAS em embalagens de alimentos é reapresentado, 30 de setembro de 2026. ↵](#)

outubro 21, 2026