



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



Details

الخلاصة: اختر عبوات الوجبات الجاهزة المخصصة وفق أصعب صنف في قائمتك، لا وفق الصنف المتوسط. الأطعمة الساخنة المتصاعدة البخار تحتاج إلى أغطية مزودة بفتحات تهوية. الأطعمة المقلية تحتاج إلى حاجز ضد الشحوم يمكنك التحقق منه. الصلصات تحتاج إلى أغطية محكمة الإغلاق، والأصناف الباردة تحتاج إلى عبوات تتحمل التكاثف. تأكد من مستندات ملامسة الأغذية قبل الطباعة، ثم حدّد مقاس كيس الوجبات الجاهزة وفق مساحة قاعدة العبوة وارتفاع التكديس.

تبدأ معظم شكاوى التغليف من داخل الكيس. علبة بغطاء مفصلي يتصبب بخارًا، أو غطاء صلصة ينفك، أو زيت ينفذ عبر ثنية زاوية، ويُلَام الكيس الخارجي. هذا الدليل موجّه إلى مشتري المطاعم وخدمات الأغذية الذين يخططون لعبوات وجبات جاهزة مخصصة. فهو يتعامل مع العبوات والكيس بوصفهما منظومة واحدة: اختر أولاً العبوة المناسبة لكل فئة في القائمة، ثم تأكد من أنها تناسب الكيس الذي تُنقل فيه.

لماذا يفشل تغليف الوجبات الجاهزة بعد مغادرته المنضدة

قد يبدو التغليف سليمًا عند نقطة التسليم ثم يفشل داخل السيارة. ومن الأمثلة المتداولة على نطاق واسع ما حدث في مارس 2026. اشتكى عملاء سلسلة برجر بعد استبدال أكواب البطاطس المقلية بأكياس ورقية. كتب أحد العملاء أن «الشحوم تتسرب أسرع بكثير»، وقال آخر إن الكوب القديم كان يحمي مقاعد السيارة من الزيت أثناء رحلة العودة إلى المنزل، كما [ورد في تقرير New York Post](#)^[1] لصحيفة. لم يتغير الطعام. تغيرت العبوة الأولية فقط.

تتصاعد كلفة هذا الفشل بسرعة. يضطر الموظفون إلى وضع كل طلب في كيسين للتعويض. ويسلّم سائقو التوصيل أكياسًا مبللة. وتذكر التقييمات الفوضى بدلًا من الوجبة. وهناك جانب يتعلق بالامتثال أيضًا. فقد حظرت عدة ولايات أمريكية الآن مادة PFAS. المضافة عمدًا في تغليف الأغذية، ولم تعد مقاومة الشحوم التي كانت تخفي المشكلة متاحة.

الحل هو التخطيط بالترتيب الصحيح. حدّد نمط الفشل لكل صنف في القائمة، واختر عبوة تقاومه، ووثّق أن العبوة مناسبة لملامسة الأغذية، وبعد ذلك فقط اختر الكيس الذي يحمل المجموعة.

المحتويات

1. [ما هي عبوات الوجبات الجاهزة المخصصة وما ليست عليه](#)
2. [كيف تختار عبوات الوجبات الجاهزة المخصصة في ست خطوات](#)
3. [مقارنة مواد العبوات حسب نوع الأصناف](#)
4. [الأسئلة الشائعة](#)
5. [أبرز النقاط](#)
6. [أين مجموعة العبوة والكيس معًا](#)

ما هي عبوات الوجبات الجاهزة المخصصة وما ليست عليه

عبوات الوجبات الجاهزة المخصصة هي تغليف غذائي أولي. وتشمل العلب ذات الأغطية المفصلية والأوعية والكرتونات القابلة للطّي والأكواب والصواني التي تلامس الطعام، والمحددة أو المميزة بعلامة تجارية لمنشأة واحدة. أما كيس الوجبات الجاهزة فهو تغليف ثانوي. فهو يحمل العبوات ويبقي الطلب مجمّعًا ويحمل العلامة التجارية خارج المطعم. وعمليًا، يغطي برنامج عبوات وأكياس الأغذية المخصصة الطبقين معًا.

إبقاء الطبقين (2) منفصلتين يمنع خطأ شائعًا في الشراء: أن تتوقع من كيس ورقي للحمل أن يؤدي وظيفة العبوة. كيس الكرافت للحمل ليس حاجزًا ضد التسرب. فالشوربات وصلصات السلطة والأصناف المقلية يجب احتواؤها على المستوى الأولي.

ووظيفة الكيس هي حمل الوزن بالتساوي وإبقاء الأغذية مستوية. وعندما يطلب المشترون من الكيس منع التسرب، ينتهي بهم الأمر عادةً إلى ورق أثقل ومضاعفة الأكياس واستمرار التسرب نفسه.

كما لا يوجد معيار اتحادي أمريكي واحد يسمى «معيّار عبوات الوجبات الجاهزة». ما يمكنك التحقق منه هو مجموعة متطلبات بشأن الادعاءات البيئية، FTC لملامسة الأغذية الخاصة بالمواد، وطرق اختبار مقاومة الشحوم، وقواعد FDA منفصلة: قواعد والتغليف. وكل قسم أدناه يرتبط بأحد هذه المتطلبات PFAS وقوانين الولايات بشأن



كيف تختار عبوات الوجبات الجاهزة المخصصة في ست خطوات

الخطوة 1: صنف القائمة إلى أربعة أنماط فشل

أدرج كل صنف يغادر المبنى وضعه في فئة واحدة بحسب طريقة فشله، لا بحسب موقعه في القائمة

- **ساخن ومتصاعد البخار** (أطباق الأرز والنودلز والخضار المشوية): يتكاثف البخار تحت الغطاء، فيلّين الورق المقوى ويجعل الطعام المقرمش رطبًا.
- **دهني** (الدجاج المقلي والبطاطس المقلية والبرجر والمعجنات المصنوعة بالزبدة): ينفذ الزيت الحر إلى الألياف غير المعالجة ويظهر من الخارج.
- **صلصات أو سوائل** (الكاري والشوربات وصلصات السلطة وصلصات الغمس): يتسرب السائل عند حواف الأغذية والزوايا المطوية وفتحات التهوية.
- **بارد** (السلطات والحلويات والمشروبات الباردة): يبلل التكتاف الخارجي كل ما يلامسه، بما في ذلك الكيس.

حدّد مواصفات كل فئة وفق أسوأ أصنافها. فإذا كانت العبوة تتحمل أكثر أصنافك المقلية دهنية، فستتحمل بقية الفئة. أما العبوة المختارة للصنف المتوسط فستفشل في أكثر الليالي ازدحامًا.

الخطوة 2: طابق أداء العبوة مع الحرارة والبخار

يسبب الطعام الساخن ضررًا بالرطوبة أكبر من ضرره بالحرارة. فالغطاء المحكم يحبس البخار، ثم يتكاثف البخار، ويتجمع الماء على الطعام وعلى جدران العبوة. للأصناف المقلية أو المقرمشة، استخدم أغذية مزودة بفتحات تهوية أو شقوق تهوية ليتمكن البخار من الخروج. أما الأطباق المطهّوة ببطء أو الغنية بالصلصة فاستخدم لها غطاءً محكمًا، لأنها تحتاج إلى الاحتفاظ بالرطوبة أكثر من حاجتها إلى القرمشة.

إذا كان من المرجح أن يعيد العملاء تسخين الطعام داخل العبوة، فاطلب من المورد تأكيدًا كتابيًا بأن المادة والغطاء مناسبان للاستخدام في الميكروويف. ولا تستنتج ذلك من مظهر المادة. وخطّط كذلك للنقل: يجب ألا تتشارك العبوات الساخنة والباردة كيسًا واحدًا. فالحرارة تنتقل إلى الصنف البارد، ويعود التكاثف في الاتجاه المعاكس.

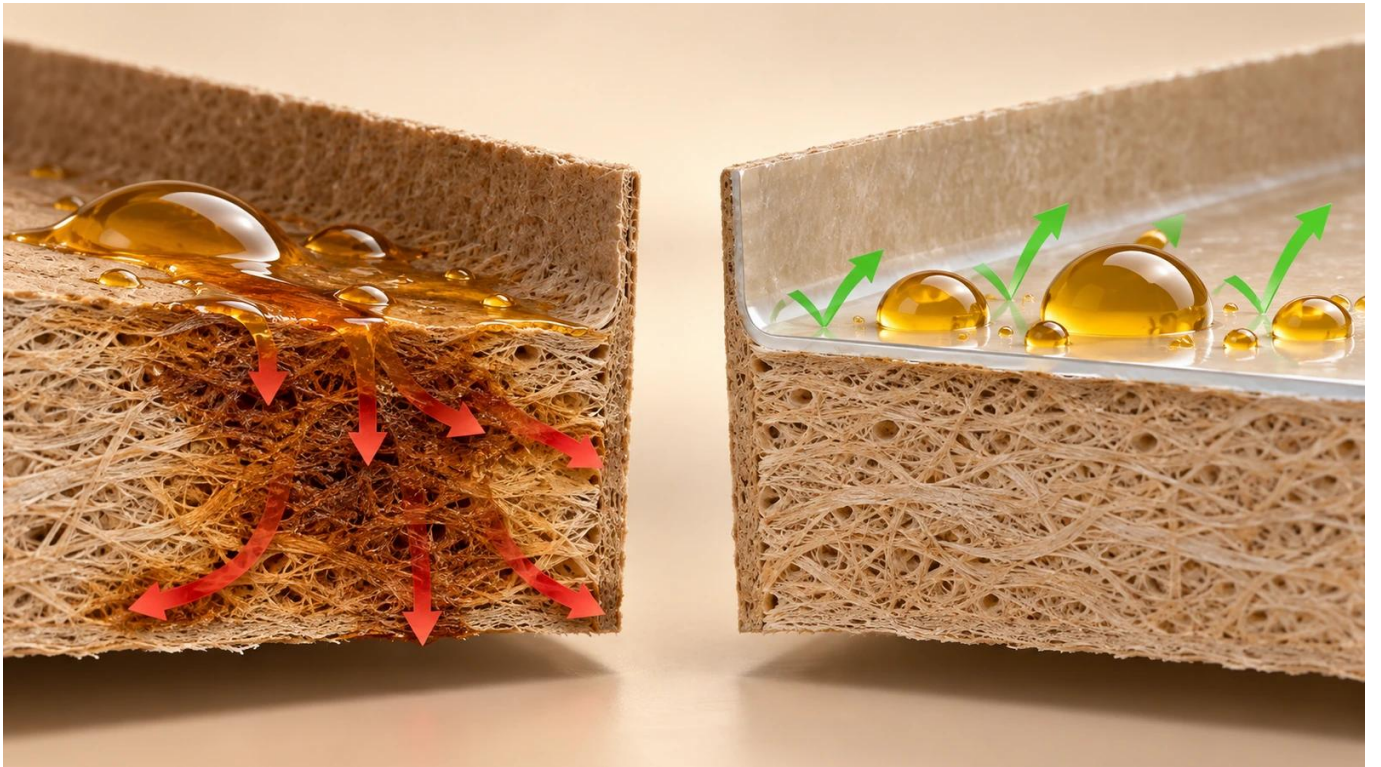
الخطوة 3: حدّد حواجز الشحوم والتسرب التي يمكنك التحقق منها

زيادة سماكة الورق المقوى لا تجعله مقاومًا للشحوم. فوزن الورق يقيس الصلابة والمتانة، لا مقاومة الزيت. والأطعمة المقلية أو PLA، أو بطانة من بوليمر حيوي مثل (PE) والغنية بالزبدة تحتاج إلى حاجز: طلاء بتشتت مائي، أو بطانة من البولي إيثيلين. بطانة منفصلة مقاومة للشحوم.

يغفل كثير من المشترين مدى التغير الذي طرأ على هذا السوق. ففي فبراير 2024 أعلنت إدارة الغذاء والدواء الأمريكية [لم تعد تُباع لتغليف الأغذية في الولايات المتحدة](#)^[2]. وشمل ذلك أغلفة PFAS [أن مواد مقاومة الشحوم المحتوية على \(FDA\) أن الإخطارات ذات الصلة بملامسة الأغذية، وعددها](#) FDA الوجبات السريعة وعبوات الورق المقوى للوجبات الجاهزة. ثم قررت 35، لم تعد سارية اعتبارًا من 6 يناير 2025^[3]، مع تحديد 30 يونيو 2025 موعدًا للامتثال بالنسبة إلى بعض مخزون التغليف الورقي الحالي. وتأتي مقاومة الشحوم اليوم من مواد كيميائية غير فلورية أو من حواجز غشائية. وهذه تؤدي أداءً مختلفًا، لذا يجب اختبارها.

إلى أن الطريقة TAPPI وتشير 12 to وهو يقيّم المقاومة من 1 ^[4] TAPPI T 559، «المعيار المخبري الشائع هو اختبار «كيت صُممت أساسًا للمعالجات السطحية بالمواد الفلورية، وأن استخدامها مع الحواجز الغشائية أو غير الفلورية «سيطلب تقييمًا». تسربات عند الثنيات والزوايا المملوكة. اطلب درجة كيت، ثم أجر PE وقد يخفي رقم كيت مرتفع على ورق مقوى مبطن ب تجربة في المطبخ:

1. عبئ أصنافك الأكثر دهنية والأكثر احتواءً على الصلصات بدرجة حرارة التقديم في العبوة المرشحة.
2. احتفظ بها لمدة 15، 30 و60 دقيقة، وهي مدد تغطي الاستلام من المنضدة وصولاً إلى توصيل طويل.
3. أمل كل عبوة بنحو 45 درجة لمدة عشر ثوانٍ عند كل نقطة فحص لاختبار إجهاد درز الغطاء.
4. دوّن موضع ظهور الزيت أو السائل: الجدار أو القاعدة أو ثنية الزاوية أو درز الغطاء. وكل موضع يشير إلى معالجة مختلفة.



الخطوة 4: ثبتت مستندات ملامسة الأغذية قبل طباعة أي شيء

صالح للأغذية» عبارة تسويقية، لا مواصفة. في الولايات المتحدة، يخضع الورق والورق المقوى الملامس للأغذية المائية»

كما يحدد القسم 176.170 حدًا لصادي. CFR 176.180 وتخضع الأغذية الجافة لـ 21، CFR 176.170^[5] والدهنية لـ 21 لكل بوصة مربعة في mg المستخلصات الذائبة في الكلوروفورم من سطح ملامسة الأغذية في المنتج النهائي بمقدار 0.5 ظروف تمثل الطعام والاستخدام المقصودين. وعليه فإن علبه مخبوزات ليسكويت جاف ووعاء لكاري ساخن تحكمهما قواعد مختلفة.

اطلب ضمانًا كتابيًا يغطي المنتج النهائي: الورق المقوى الأساسي والطلاء واللاصق وأي حبر على سطح قد يلامس الطعام. ولا يكفي ضمان يغطي الورق المقوى الخام فقط. وتأكد مما إذا كانت الألياف بكثرة أم معاد تدويرها. فالألياف المعاد تدويرها تحتاج إلى ضبط موثق للملوثات قبل استخدامها في ملامسة مباشرة لطعام رطب أو دهني. وإذا تغير الطلاء أو الحبر بعد الاعتماد، فيجب تحديث المستندات أيضًا.

في كاليفورنيا^[6] يحظر تغليف الأغذية المصنوع من الألياف النباتية **AB 1200** ويضيف قانون الولايات طبقة أخرى. **القانون** المضافة عمدًا والفلور العضوي الكلبي بتركيز لا PFAS خاضعة للتنظيم منذ 1 يناير 2023. ويشمل ذلك PFAS والمحتوي على وينص التنبيه التنفيذي الصادر عن المدعي العام لولاية كاليفورنيا في أكتوبر 2023 على أنه ينطبق على ppm يقل عن 100 المضافة عمدًا في تغليف الأغذية اعتبارًا من 1 يناير 2026. وسرت PFAS المطاعم التي تباع الوجبات الجاهزة. وحظرت إيلينوي قواعد ماين بشأن التغليف المصنوع من الألياف النباتية، بما في ذلك الأكياس والعبوات وعلب البيتزا، في 25 مايو 2026، وفق مضافة عمدًا» في PFAS **لقوانين الولايات لعام 2026^[7]**. ضع عبارة «لا تحتوي على **Packaging Dive** ما ورد في **ملخص** المواصفات، واطلب نتائج الفلور العضوي الكلبي عند البيع في كاليفورنيا.

الخطوة 5: اطبع فقط الادعاءات البيئية التي يمكنك إثباتها

الصادرة Green Guides عبارات مثل «قابل للتحويل إلى سماد» على عبوة مخصصة هي ادعاءات خاضعة للتنظيم. وبموجب يحتاج المسوّق إلى أدلة كفاءة وموثوقة على أن جميع مواد المنتج تتحلل، **CFR 260.7^[8]**، (FTC) عن لجنة التجارة الفيدرالية إلى سماد قابل للاستخدام بطريقة آمنة وفي وقت مناسب. وإذا لم تتوفر منشآت التسميد لأغلبية كبيرة من العملاء في الأسواق التي يُباع فيها المنتج، وجب تقييد الادعاء بشروط.

أن الورق متعدد الطبقات **Compost Manufacturing Alliance^[9]** يُقيّم الورق المقوى المطلي بوصفه منتجًا متكاملًا. وتوضح وأن الطلاء يجب أن يجتاز اختبار التحلل الحيوي أيًا كانت نسبته من المنتج. ولا يمكن وصف ASTM D6868 والمطلي يُقيّم وفق CFR بأنه قابل للتحويل إلى سماد بسبب قاعدته الورقية. أما ادعاءات إمكانية إعادة التدوير فتخضع لـ PE 16 وعاء مبطن بـ وغالبًا ما تحسم بقايا الطعام والبطانات النتيجة، لذا قيّد هذه الادعاءات بشروط أيضًا. 260.12.

يوصفه برنامجًا لمسؤولية المنتج الموسعة^[10]، يمكن أن **CalRecycle** الذي **تديره**، SB 54 تضيف كاليفورنيا متطلبًا آخر. بموجب تُدخل الطلاءات البلاستيكية والمكونات البلاستيكية عبوة ليفية في محاسبة خفض البلاستيك. ولذلك فإن اختيار الحاجز هو أيضًا قرار يتعلق بالإبلاغ.

الخطوة 6: طابق مساحات قواعد العبوات وارتفاعات التكديس مع كيس الوجبات الجاهزة

بعد اختيار العبوات، حدّد مقاس الكيس وفقها، لا العكس. وتفشل أكياس الوجبات الجاهزة في المطاعم غالبًا عندما تستقر العبوات بزاوية مائلة، أو تميل الكومات، أو ينتهي الصنف السائل الأثقل في الأعلى. اتبع هذا التسلسل:

- قس مساحة القاعدة.** سجّل طول القاعدة وعرضها لأكبر عبواتك، مقيسين عند حافة الغطاء حيث تكون أعرض من القاعدة.
- وحدّ مساحات القواعد ضمن عائلة واحدة.** اختر مساحة قاعدة واحدة أو اثنتين يمكن لمعظم القائمة اشتراكهما. العبوات ذات مساحة القاعدة نفسها تتكدس بشكل مسطح. أما المساحات المختلطة فتترك فراغات تسمح بانزلاق الكومة.
- احسب الطلبات الفعلية.** اسحب تذاكر أسبوع كامل ودوّن عدد العبوات التي يتضمنها عادةً الطلب الفردي والمزدوج والعائلي. وغالبًا ما ينتج عن ذلك مقاسان أو ثلاثة للأكياس، لا مقاس لكل صنف في القائمة.
- احسب ارتفاع التكديس.** اجمع ارتفاعات العبوات لكل شريحة طلبات، ثم أضف هامشًا للأكواب الجانبية ولكي يُغلق أعلى الكيس أو تلتقي المقايض دون الضغط على الغطاء العلوي.
- قارن القاعدة بمساحة العبوة.** ينبغي أن تحمل قاعدة الكيس المسطحة، بعرضها وعمق طيتها الجانبية، مساحة قاعدة العبوة بشكل مستوٍ مع مجال لوضع الأصابع. والطية الجانبية الأضيق من العبوة تجعلها تستند على حافتها، وهو الموضع الذي تفتّح فيه الأعطية.
- حدّد ترتيب التعبئة.** توضع الأصناف الأثقل والسائلة في الأسفل، والأصناف الجافة والخفيفة في الأعلى، وتوضع

الأصناف الساخنة والباردة في أكياس منفصلة.

تفاصيل اعتماد مقاس الكيس ووضوح الطباعة والمقايض مغطاة في صفحة منتج [أكياس كرافت مخصصة للوجبات الجاهزة](#) [بمقايض مسطحة](#). أحضر أرقام مساحة القاعدة وارتفاع التكدس لديك ليستند عرض السعر إلى طلباتك الفعلية.



مقارنة مواد العبوات حسب نوع الأصناف

يقارن هذا الجدول عائلات المواد الشائعة من حيث الأداء ومن حيث الادعاءات التي يمكنك إطلاقها بشأنها. وتعتمد النتائج على الطلاء الدقيق وتصميم الغطاء ومستندات المورد، فاستخدمه لبناء قائمة مختصرة قبل الاختبار.

تنبيه بشأن الادعاءات	بارد	صلصات أو سوائل	دهني	ساخن ومتصاعد البخار	المادة
ادعاء إمكانية إعادة التدوير فقط إذا قُيد بشروط القبول المحلي وبقياء الطعام	مقبول إذا بقي جافًا	ضعيف؛ تتسرب السوائل من الزوايا المطوية	ضعيف؛ ينفذ الزيت إلى الألياف	مقبول للرحلات القصيرة؛ يلين بالبخار	علبة كرتونية من ورق كرافت مقوى غير مطلي
قابل للتحويل إلى سماد فقط مع أدلة تغطي الطلاء	جيد	مقبول؛ يعتمد على إحكام الغطاء	جيد؛ تحقق منه بتجربة في المطبخ، فقد لا يعكسه اختبار كيت	جيد مع غطاء مزود بفتحات تهوية	ورق مقوى بطلاء حازر مائي
لا تدع قابليته للتحويل إلى سماد؛ SB وقد يُحتسب بلاستيكًا بموجب في كاليفورنيا 54	جيد	جيد مع غطاء محكم	قوي	جيد	ورق مقوى مبطن PE
يتطلب ادعاء قابلية التسميد ASTM D6868 الصناعي أدلة وفق وتأهيل المنشأة	قوي	جيد مع غطاء محكم	جيد	مقبول؛ تحقق من حدود الحرارة مع المورد	ورق مقوى مبطن PLA
مضافة PFAS تأكد من عدم وجود عمداً، ومن الفلور العضوي الكلي حيثما يشترط قانون الولاية ذلك	مقبول	مقبول؛ الأغذية هي نقطة الضعف	يعتمد على معالجة غير فلورية؛ تأكد من وضع PFAS	جيد؛ يمتص بعض البخار	ألياف مقبولة (مثل تفل قصب السكر)

تنبيه بشأن الادعاءات	بارد	صلصات أو سوائل	دهني	ساخن ومتصاعد البخار	المادة
تختلف إمكانية إعادة التدوير حسب الموقع؛ وقد تنطبق قواعد البلاستيك المحلية	قوي	قوي مع غطاء محكم	قوي	قوي؛ أسأل عن ملاءمته للميكروويف	عبوة من البولي بروبيلين

تستخدم معظم المنشآت أكثر من صف واحد. فقد يستخدم برنامج نموذجي ألياف مقولبة أو ورقًا مقوى مطليًا للأصناف الساخنة للشوربات، وعلبة كرتونية منفصلة ذات تهوية للأطعمة المقلية. وتشارك كلها في PE أو مبطنًا بـ PP الجافة، ووعاءً محكمًا من مساحة قاعدة واحدة أو اثنتين لتناسب أكياس الوجبات الجاهزة نفسها.

^[11] (National Restaurant Association) يلاحظ العملاء هذا النوع من التخطيط فعليًا. وقد ربطت [الرابطة الوطنية للمطاعم](#) بين تحسين تغليف الوجبات الجاهزة وطلب العملاء من فئات أكثر في القائمة. كما أشارت إلى أن علب كرافت وأوعيته المستخدمة للشوربات أو الأطعمة المصحوبة بالصلصات تحتاج إلى حاجز رطوبة ولا تستسرب.



الأسئلة الشائعة

الأسئلة الشائعة: هل عبوات ورق الكرافت آمنة للأغذية تلقائيًا؟

لا. لون الكرافت البني يصف الألياف لا الامتثال. فالعبوة النهائية، بما في ذلك الورق المقوى والطلاء واللاصق وأي حبر قد يلامس للأغذية الرطبة أو الدهنية أو 176.180 للأغذية الجافة. اطلب CFR 176.170 الطعام، تحتاج إلى أساس موثق بموجب 21. ضمناً من المورد يغطي المنتج الكامل والطعام المقصود.

PFAS؟ الأسئلة الشائعة: هل ما زالت العبوات المقاومة للشحوم تستخدم

المستخدمة في تغليف الأغذية الورقي تُباع في السوق الأمريكية، وتوقف سريان PFAS لم تعد عوامل مقاومة الشحوم من نوع في 6 يناير 2025. لكن ذلك لا يشمل كل مصادر الفلور المحتملة. ضع عبارة «لا تحتوي FDA 35 إخطارًا ذا صلة صادرًا عن مضافة عمدًا» كتابةً، واطلب اختبار الفلور العضوي الكلي حينما يضع قانون الولاية حدًا، مثل حد كاليفورنيا البالغ PFAS على 100 ppm.

الأسئلة الشائعة: هل درجة كيت الأعلى أفضل دائمًا؟

أساسًا للمعالجات السطحية بالمواد الفلورية. ويمكن للحواجز (1 to 12) TAPPI T 559 ليس بالضرورة. فقد صُمم اختبار كيت الغشائية وغير الفلورية أن تسجل درجات جيدة ومع ذلك تتسرب عند الثنيات أو الدرزات الملوقة. استخدم الدرجة للمقارنة بين المرشحين، ثم اتخذ قرارك استنادًا إلى تجربة موقوتة بأكثر أصناف قائمتك الفعلية ذهنية.

PE؟ الأسئلة الشائعة: هل يمكنني طباعة «قابل للتحويل إلى سماء» على العبوات المبطنّة بـ

ولا، ASTM D6868 دليلًا على أن جميع مواد المنتج ستتحوّل إلى سماء. ويُقيّم الورق المطلي كاملاً وفق FTC لا. تشترط التقليدية هذا الشرط. استخدم عبارة مقيّدة عن إمكانية إعادة التدوير فقط إذا كانت دقيقة في سوقك، أو PE تستوفي بطاقة اترك الادعاء.

الأسئلة الشائعة: هل ينبغي أن يمنع كيس الوجبات الجاهزة التسرب إذا فشلت العبوة؟

لا. الكيس الورقي للحمل يحمل الوزن والعلامة التجارية. وهو ليس حاجزًا ضد السوائل. فالبخار والتكاثف يضعفان الورق مع الوقت، لذا امنع التسرب عند العبوة: أعطية محكمة للصلصات، وفتحات تهوية للأطعمة المقلية، وأكياس منفصلة للأصناف الساخنة والباردة.

الأسئلة الشائعة: كم مقياسًا للأكياس تحتاج قائمة نموذجية؟

عادةً مقياسان أو ثلاثة. فإذا كانت العبوات تشترك في مساحة قاعدة واحدة أو اثنتين، فستُظهر تذاكر الطلبات لأسبوع كامل أعداد العبوات الشائعة للطلبات الفردية والمزدوجة والعائلية. حدّد مقياس كل كيس وفق ارتفاع تكديس شريحته بدلاً من إنشاء كيس لكل صنف في القائمة.

أبرز النقاط

- **تعني مقاومة الشحوم في 2026 حواجز غير فلورية أو غشائية، لذا اختبرها.** — انتهت مبيعات مواد مقاومة (في 28 فبراير 2024، وانتهى سريان 35 إخطارًا في 6 يناير 2025) [المصدر](#) PFAS الشحوم المحتوية على حدًا CFR 176.170 يغطي الامتثال لملامسة الأغذية العبوة النهائية، لا الورق المقوى وحده. — يضع 21 (عند ملامسة الأغذية الرطبة والدهنية) [المصدر](#) mg/in² للمستخلصات يبلغ 0.5
- TAPPI تساعد درجات كيت في المقارنة بين المواد لكنها لا تغني عن تجربة في المطبخ. — يمتد مقياس (وقد صُمم أساسًا للمعالجات الفلورية) [المصدر](#)، 12 to من
- **في الولايات بالفعل على تغليف المطاعم.** — تقيّد كاليفورنيا الفلور العضوي الكلبي PFAS تنطبق قوانين أو أكثر في تغليف الأغذية المصنوع من الألياف النباتية [المصدر](#)؛ وسرت قواعد إيلينوي وماين في ppm بمقدار 100 (2026) [المصدر](#)
- **في التغليف مقترح وليس قانونيًا بعد.** — سيبدأ سريان مشروع قانون مجلس PFAS **الخطر الاتحادي لـ** (الشيخوخ المعاد تقديمه في 1 يناير 2028 إذا أُقرّ) [المصدر](#)
- **لا يمكن وصف الورق المطلي بأنه قابل للتحويل إلى سماء إلا إذا ثبت أن الطلاء قابل لذلك أيضًا.** — يتطلب قبول الركيزة ما لا يقل عن 95% من الألياف وأقل من 1% من أي مادة مضافة منفردة، والقبول ليس اعتمادًا [المصدر](#)

ابن مجموعة العبوة والكيس معًا

تتبع عبوات الوجبات الجاهزة المخصصة الجيدة ترتيبًا واضحًا: صُفّ القائمة بحسب نمط الفشل، واختر حاجزًا يمكنك التحقق واطيع فقط الادعاءات التي يمكنك إثباتها، ووجّد مساحات القواعد ليتكدس كل PFAS، وأودع مستندات ملامسة الأغذية وطلب بشكل مسطح. وبعد ذلك يصبح اختيار الكيس عملية حسابية في معظمها.

المضافة عمدًا في PFAS فإن [مشروع قانون مجلس الشيخوخ المعاد تقديمه](#)^[12] سيحظر PFAS. تابع التشريعات الاتحادية بشأن تغليف الأغذية على مستوى البلاد إذا أُقرّ، لذا ينبغي أن تستوفي المواصفات المكتوبة اليوم هذا المتطلب أصلًا. وعندما تصبح مساحات قواعد العبوات وشرائح الطلبات جاهزة، أرسلها مع طلب عرض سعر لـ [أكياس كرافت للوجبات الجاهزة بعلامتك التجارية بمقاس يناسب مجموعة عبواتك](#). سيُقدّم السعر والكميات والمدة وفق مواصفاتك.

المصادر

1. [New York Post](#), «21 Five Guys غضب عملاء»، [مارس 2026](#).
2. [المستخدمة في تغليف الأغذية PFAS والقطاع تنهي مبيعات مواد FDA إجراءات](#)، (FDA) إدارة الغذاء والدواء الأمريكية، [في الولايات المتحدة](#)، 28 فبراير 2024.
3. [لم يعد PFAS تقرر أن التصريح بـ 35 إخطارًا لملامسة الأغذية متعلقًا بـ FDA](#)، (FDA) إدارة الغذاء والدواء الأمريكية، [ساريًا](#)، 3 يناير 2025.
4. [TAPPI](#), T 559 «اختبار مقاومة الشحوم للورق والورق المقوى».
5. [مكونات الورق والورق المقوى الملامسة للأغذية المائية والدهنية](#)، 21 CFR 176.170، eCFR.
6. [نص مشروع القانون](#)، AB 1200 (2021-2022)، [معلومات التشريعات في كاليفورنيا](#).
7. [Packaging Dive](#), 2026، 5 يناير 2026، [قوانين التغليف في الولايات التي تدخل حيز التنفيذ في 2026](#).
8. [ادعاءات قابلية التحويل إلى سماد: FTC الصادرة عن Green Guides](#)، 16 CFR 260.7، eCFR.
9. [Compost Manufacturing Alliance](#)، [ASTM D6868 وD8410 الموقوف من](#).
10. [CalRecycle](#)، [\(SB 54\) برنامج مسؤولية المنتج الموسعة للتغليف](#).
11. [تأتي زيادة المبيعات في العبوات المناسبة»](#)، 21، (National Restaurant Association) الرابطة الوطنية للمطاعم، [مايو 2025](#).
12. [Packaging Dive](#)، [في تغليف الأغذية](#)، 30 سبتمبر 2026، [إعادة تقديم مشروع قانون اتحادي بشأن](#).

أكتوبر 21، 2026