



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

---



---

## Envases para llevar personalizados: elíjalos por tipo de menú y después combínelos con la bolsa para llevar

---

### Details

**Respuesta rápida:** Elija los envases para llevar personalizados pensando en el plato más difícil de su menú, no en el promedio. Los alimentos calientes y con vapor necesitan tapas con ventilación. Los fritos requieren una barrera antigrasa verificable. Las salsas necesitan tapas selladas, y los productos fríos, envases que toleren la condensación. Confirme la documentación de contacto con alimentos antes de imprimir y después dimensione la bolsa para llevar según la huella del envase y la altura de apilado.

La mayoría de las quejas sobre el envasado empiezan dentro de la bolsa. Un envase de tapa abatible suda, la tapa de una salsa se levanta o el aceite se filtra por una esquina doblada, y la culpa recae en la bolsa exterior. Esta guía está dirigida a compradores de restaurantes y de servicios de alimentación que planifican envases para llevar personalizados. Trata los envases y la bolsa como un solo sistema: primero se elige el envase adecuado para cada categoría del menú y luego se comprueba que ese envase encaje en la bolsa en la que viaja.

### Por qué el envasado para llevar falla al salir del mostrador

Un envase puede verse bien en el pase y aun así fallar en el coche. Un ejemplo muy difundido ocurrió en marzo de 2026. Clientes de una cadena de hamburguesas se quejaron después de que los vasos para papas fritas fueran sustituidos por bolsas de papel. Un cliente escribió que «la grasa se traspasa mucho más rápido» y otro dijo que el vaso anterior evitaba que el aceite manchara los asientos del coche durante el trayecto a casa, como [informó el New York Post<sup>\[1\]</sup>](#). La comida no había cambiado. Solo el envase primario.

El costo de ese fallo crece rápido. El personal pone doble bolsa a cada pedido para compensar. Los repartidores entregan bolsas mojadas. Las reseñas hablan del desorden y no de la comida. También hay un aspecto normativo. Varios estados de EE. UU. prohíben ya los PFAS añadidos intencionalmente en envases alimentarios, así que la barrera antigrasa que antes ocultaba el problema ya no está disponible.

La solución es planificar en el orden correcto. Defina el modo de fallo de cada plato del menú, elija un envase que lo resista, documente que el envase es apto para el contacto con alimentos y solo entonces elija la bolsa que transporta el conjunto.

### Contenido

1. [Qué son los envases para llevar personalizados y qué no son](#)
2. [Cómo elegir envases para llevar personalizados en seis pasos](#)
3. [Comparativa de materiales de envase por tipo de menú](#)
4. [Preguntas frecuentes](#)
5. [Puntos clave](#)
6. [Diseñe juntos el conjunto de envase y bolsa](#)

# Qué son los envases para llevar personalizados y qué no son

Los envases para llevar personalizados son envasado primario de alimentos. Son los envases de tapa abatible, los boles, los cartones plegables, los vasos y las bandejas que tocan la comida, especificados o con la marca de un solo establecimiento. La bolsa para llevar es envasado secundario: transporta los envases, mantiene unido el pedido y lleva la marca fuera del restaurante. En la práctica, un programa de envases y bolsas personalizados para comida abarca ambas capas.

Mantener separadas las 2 capas evita un error de compra frecuente: esperar que una bolsa de papel para transporte haga el trabajo de un envase. Una bolsa kraft con asas no es una barrera contra fugas. Las sopas, los aderezos y los fritos deben contenerse en el nivel primario. La función de la bolsa es soportar el peso de forma uniforme y mantener las tapas niveladas. Cuando los compradores le piden a una bolsa que detenga las fugas, suelen acabar con papel más grueso, doble bolsa y las mismas fugas.

Tampoco existe una norma federal estadounidense única llamada «norma de envases para llevar». Lo que sí se puede verificar es un conjunto de requisitos distintos: las normas de la FDA sobre contacto con alimentos para los materiales, los métodos de ensayo de resistencia a la grasa, las normas de la FTC sobre declaraciones ambientales y las leyes estatales sobre PFAS y envases. Cada sección siguiente corresponde a uno de ellos.



## Cómo elegir envases para llevar personalizados en seis pasos

### Paso 1: Clasifique el menú en cuatro modos de fallo

Haga una lista de todos los productos que salen del local y ubique cada uno en una sola categoría según cómo falla, no según el lugar que ocupa en el menú:

- **Caliente y con vapor** (platos de arroz, fideos, verduras asadas): el vapor se condensa bajo la

tapa, ablanda el cartón y deja blanda la comida crujiente.

- **Grasoso** (pollo frito, papas fritas, hamburguesas, masas elaboradas con mantequilla): el aceite libre se filtra en la fibra sin tratar y se ve por fuera.
- **Con salsa o líquido** (currys, sopas, aderezos, salsas para mojar): el líquido se escapa por las uniones de la tapa, las esquinas dobladas y las ventilaciones.
- **Frío** (ensaladas, postres, bebidas frías): la condensación exterior moja todo lo que toca, incluida la bolsa.

Especifique cada categoría según su peor caso. Si el envase aguanta su producto frito más aceitoso, aguantará el resto de esa categoría. Un envase elegido para el producto promedio fallará en la noche de más trabajo.

## Paso 2: Ajuste el comportamiento ante el calor y el vapor

La comida caliente daña más por la humedad que por la temperatura. Una tapa sellada atrapa el vapor, el vapor se condensa y el agua se acumula sobre la comida y las paredes del envase. Para productos fritos o empanizados, use tapas con ventilación o ranuras de ventilación para que el vapor escape. Para platos guisados o con salsa, use una tapa sellada, porque necesitan retener la humedad más que mantener la textura crujiente.

Si es probable que los clientes recalienten la comida en el envase, pida al proveedor una confirmación por escrito de que el material y la tapa son aptos para microondas. No lo deduzca por el aspecto del material. Planifique también el transporte: los envases calientes y fríos no deben compartir bolsa. El calor pasa al producto frío y la condensación fluye en sentido contrario.

## Paso 3: Especifique barreras antigrasa y contra fugas que pueda verificar

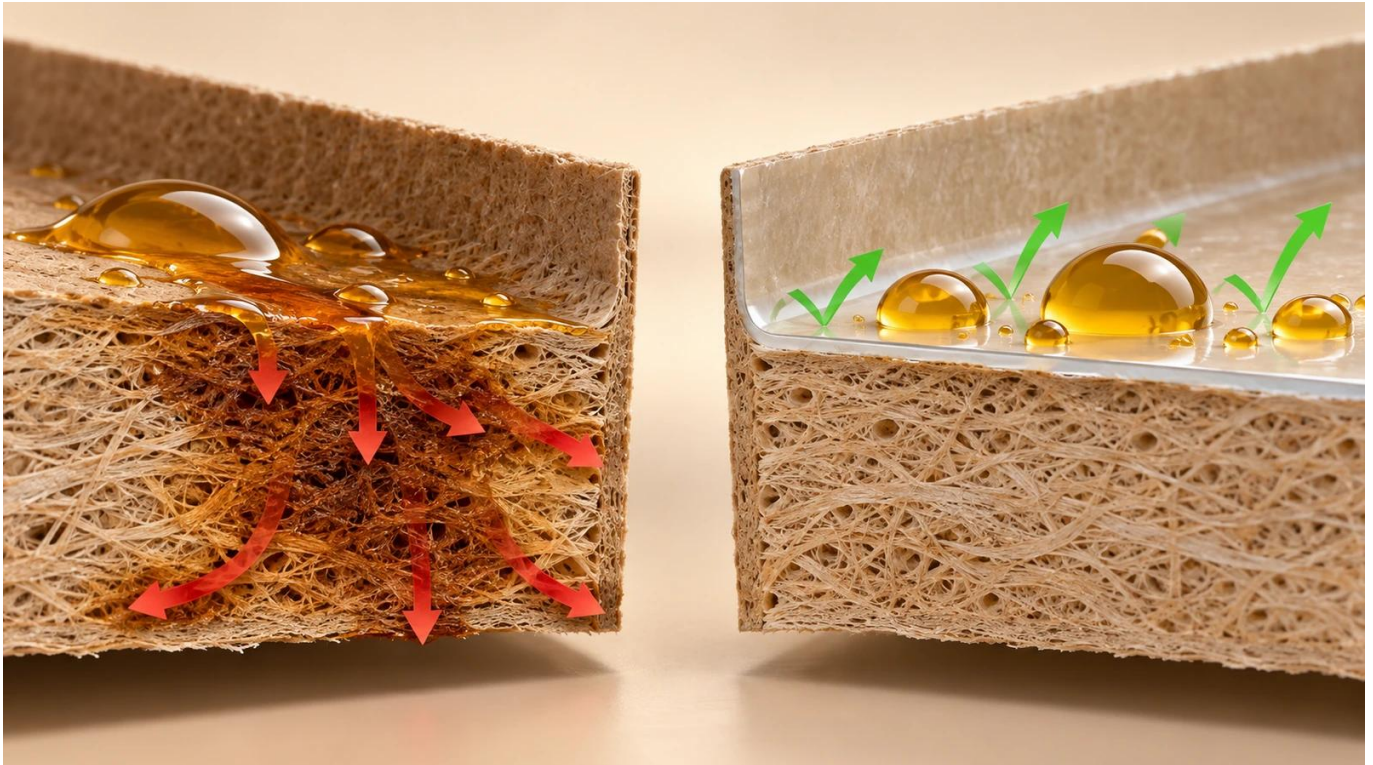
Un cartón más grueso no lo vuelve resistente a la grasa. El gramaje del papel mide rigidez y resistencia, no resistencia al aceite. Los alimentos fritos y con mantequilla necesitan una barrera: un recubrimiento de dispersión acuosa, un revestimiento de polietileno (PE), un revestimiento de biopolímero como el PLA o un forro antigrasa independiente.

Muchos compradores no perciben cuánto ha cambiado este mercado. En febrero de 2024, la [FDA anunció que los materiales antigrasa que contienen PFAS ya no se vendían para envases alimentarios en EE. UU.](#)<sup>[2]</sup> Esto incluía envoltorios de comida rápida y envases de cartón para llevar. Después, la FDA determinó que [35 notificaciones de contacto con alimentos relacionadas dejaron de estar vigentes el 6 de enero de 2025](#)<sup>[3]</sup>, con una fecha de cumplimiento del 30 de junio de 2025 para ciertas existencias de envases de papel ya fabricados. La resistencia a la grasa proviene ahora de química sin flúor o de barreras de película. Estas rinden de forma distinta, por lo que hay que probarlas.

La referencia habitual de laboratorio es la prueba de kit, [TAPPI T 559](#)<sup>[4]</sup>. Califica la resistencia en un rango de 1 to 12. TAPPI señala que el método se diseñó principalmente para tratamientos superficiales fluoroquímicos y que su uso en barreras de película o no fluoroquímicas «tendría que evaluarse». Un valor de kit alto en un cartón con revestimiento de PE puede seguir ocultando fugas en los pliegues y las esquinas pegadas. Pida el valor de kit y luego haga una prueba en cocina:

1. Envase los productos más aceitosos y con más salsa, a temperatura de servicio, en el envase candidato.
2. Manténgalos durante 15, 30 y 60 minutos, lo que cubre desde la recogida en mostrador hasta una entrega larga.
3. Incline cada envase unos 45 grados durante diez segundos en cada punto de control para someter a esfuerzo la unión de la tapa.

4. Anote dónde aparece el aceite o el líquido: pared, base, pliegue de esquina o unión de la tapa. Cada ubicación apunta a una solución distinta.



#### **Paso 4: Cierre la documentación de contacto con alimentos antes de imprimir nada**

«Apto para uso alimentario» es una frase de marketing, no una especificación. En EE. UU., el papel y el cartón en contacto con alimentos acuosos y grasos se rigen por [21 CFR 176.170<sup>\[5\]</sup>](#). Los alimentos secos se rigen por 21 CFR 176.180. La sección 176,170 también limita los extractables netos solubles en cloroformo de la superficie de contacto con alimentos del producto terminado a 0,5 mg por pulgada cuadrada, en condiciones representativas del alimento y el uso previstos. Una caja de pastelería para galletas secas y un bol para curry caliente quedan, por tanto, bajo normas distintas.

Pida una garantía por escrito que cubra el artículo terminado: cartón base, recubrimiento, adhesivo y cualquier tinta en una superficie que pueda tocar los alimentos. No basta una garantía que cubra solo el cartón en bruto. Confirme si la fibra es virgen o reciclada. La fibra reciclada necesita un control de contaminantes documentado antes de usarse en contacto directo con alimentos húmedos o grasos. Si un recubrimiento o una tinta cambian después de la aprobación, también hay que actualizar la documentación.

La legislación estatal añade otra capa. [La AB 1200 de California<sup>\[6\]</sup>](#) prohíbe desde el 1 de enero de 2023 los envases alimentarios de fibra vegetal que contengan PFAS regulados. Esto incluye los PFAS añadidos intencionalmente y el flúor orgánico total igual o superior a 100 ppm, y el aviso de cumplimiento de la Fiscalía General de California de octubre de 2023 indica que se aplica a los restaurantes que venden comida para llevar. Illinois prohibió los PFAS añadidos intencionalmente en envases alimentarios desde el 1 de enero de 2026. Las normas de Maine sobre envases de fibra vegetal, incluidas bolsas, envases y cajas de pizza, entraron en vigor el 25 de mayo de 2026, según [el resumen de leyes estatales de 2026 de Packaging Dive<sup>\[7\]</sup>](#). Incluya «sin PFAS añadidos intencionalmente» en la especificación y solicite los resultados de flúor orgánico total si vende en California.

## Paso 5: Imprima solo las declaraciones ambientales que pueda demostrar

Términos como «compostable» en un envase personalizado son declaraciones reguladas. Según las Green Guides de la FTC, [16 CFR 260.7<sup>\[8\]</sup>](#), quien comercializa un producto necesita pruebas competentes y fiables de que todos los materiales del artículo se descomponen en compost utilizable de forma segura y en un plazo adecuado. Si las instalaciones de compostaje no están al alcance de una mayoría sustancial de los clientes donde se vende el producto, la declaración debe matizarse.

El cartón recubierto se evalúa como un artículo completo. La [Compost Manufacturing Alliance<sup>\[9\]</sup>](#) explica que el papel multicapa y recubierto se evalúa conforme a ASTM D6868, y que el recubrimiento debe superar los ensayos de biodegradación sea cual sea su proporción en el producto. Un bol con revestimiento de PE no puede llamarse compostable por su base de papel. Las declaraciones de reciclabilidad se rigen por 16 CFR 260.12. Los residuos de comida y los revestimientos suelen decidir el resultado, así que matice también esas declaraciones.

California añade otro requisito. Conforme a SB 54, que [CalRecycle administra como programa de responsabilidad ampliada del productor<sup>\[10\]</sup>](#), los recubrimientos y componentes plásticos pueden hacer que un envase de fibra entre en la contabilidad de reducción de plástico. Por eso, elegir una barrera es también una decisión de reporte.

## Paso 6: Ajuste las huellas y las alturas de apilado de los envases a la bolsa para llevar

Una vez elegidos los envases, dimensione la bolsa en función de ellos, y no al revés. Las bolsas para llevar de restaurante fallan sobre todo cuando los envases quedan inclinados, cuando las pilas se ladean o cuando el artículo líquido más pesado termina arriba. Siga esta secuencia:

1. **Mida la huella.** Registre el largo y el ancho de la base de su envase más grande, medidos en el borde de la tapa cuando este sea más ancho que la base.
2. **Estandarice una familia de huellas.** Elija una o dos huellas de base que pueda compartir la mayor parte del menú. Los envases con la misma huella se apilan a ras. Las huellas mixtas generan huecos que dejan que la pila se desplace.
3. **Cuente pedidos reales.** Revise los tickets de una semana y anote cuántos envases contiene normalmente un pedido individual, doble y familiar. Normalmente resultan dos o tres tamaños de bolsa, no uno por plato del menú.
4. **Calcule la altura de apilado.** Sume las alturas de los envases de cada nivel de pedido y añada holgura para los vasos laterales y para que la parte superior de la bolsa cierre o las asas se unan sin presionar la tapa superior.
5. **Compare la base con la huella.** La base plana de la bolsa, ancho por fuelle, debe sostener la huella del envase a nivel y con espacio para los dedos. Un fuelle más estrecho que el envase hace que este se apoye sobre un borde, que es donde se abren las tapas.
6. **Defina un orden de empaque.** Los artículos más pesados y líquidos van abajo, los secos y ligeros arriba, y los calientes y fríos en bolsas separadas.

La aprobación del tamaño de la bolsa, la legibilidad de la impresión y los detalles de las asas se tratan en la página del producto de [bolsas kraft para llevar personalizadas con asas planas](#). Lleve sus cifras de huella y altura de apilado para que la cotización se base en sus pedidos reales.



## Comparativa de materiales de envase por tipo de menú

Esta tabla compara las familias de materiales más comunes por su rendimiento y por las declaraciones que se pueden hacer sobre ellas. Los resultados dependen del recubrimiento exacto, del diseño de la tapa y de la documentación del proveedor, así que úsela para preparar una preselección antes de probar.

| Material                                        | Caliente y con vapor                                     | Grasoso                                                                                  | Con salsa o líquido                       | Frío                          | Precaución sobre declaraciones                                                                 |
|-------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Caja de cartón kraft sin recubrir               | Aceptable para trayectos cortos; se ablanda con el vapor | Deficiente; el aceite se filtra en la fibra                                              | Deficiente; las esquinas dobladas gotean  | Aceptable si se mantiene seco | Declaración de reciclable solo si se matiza según la aceptación local y los residuos de comida |
| Cartón con recubrimiento barrera de base acuosa | Bueno con tapa con ventilación                           | Bueno; verifíquelo con una prueba en cocina, ya que la prueba de kit puede no reflejarlo | Aceptable; depende del sellado de la tapa | Bueno                         | Compostable solo con pruebas que cubran el recubrimiento                                       |
| Cartón con revestimiento de PE                  | Bueno                                                    | Sólido                                                                                   | Bueno con tapa sellada                    | Bueno                         | No declare compostable; puede contar como plástico según SB 54 de California                   |

| Material                             | Caliente y con vapor                                      | Grasoso                                                                   | Con salsa o líquido                     | Frío      | Precaución sobre declaraciones                                                                                          |
|--------------------------------------|-----------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cartón con revestimiento de PLA      | Aceptable; consulte los límites de calor con el proveedor | Bueno                                                                     | Bueno con tapa sellada                  | Sólido    | La declaración de compostabilidad industrial requiere pruebas conforme a ASTM D6868 y la calificación de la instalación |
| Fibra moldeada (por ejemplo, bagazo) | Bueno; absorbe parte del vapor                            | Depende del tratamiento sin flúor; confirme el estado respecto a los PFAS | Aceptable; las tapas son el punto débil | Aceptable | Confirme que no hay PFAS añadidos intencionalmente ni flúor orgánico total donde lo exija la ley estatal                |
| Envase de polipropileno              | Sólido; consulte la aptitud para microondas               | Sólido                                                                    | Sólido con tapa hermética               | Sólido    | La reciclabilidad varía según la ubicación; pueden aplicarse normas locales sobre plásticos                             |

La mayoría de las operaciones usan más de una fila. Un programa típico podría emplear fibra moldeada o cartón recubierto para productos calientes y secos, un bol sellado de PP o con revestimiento de PE para sopas y un cartón independiente con ventilación para los fritos. Todos comparten una o dos huellas para encajar en las mismas bolsas para llevar.

Los clientes sí notan este tipo de planificación. La [National Restaurant Association<sup>\[11\]</sup>](#) vincula un mejor envasado para llevar con clientes que piden en más categorías del menú. También señala que las cajas y los boles de kraft usados para sopas o platos con salsa necesitan una barrera contra la humedad o gotearán.



# Preguntas frecuentes

## **Pregunta frecuente: ¿Los envases de papel kraft son aptos para alimentos de forma automática?**

No. El kraft marrón describe la fibra, no el cumplimiento normativo. El envase terminado, incluidos el cartón, el recubrimiento, el adhesivo y cualquier tinta que pueda tocar los alimentos, necesita un fundamento documentado conforme a 21 CFR 176.170 para alimentos húmedos o grasos, o a 176,180 para alimentos secos. Pida una garantía del proveedor que cubra el artículo completo y el alimento previsto.

## **Pregunta frecuente: ¿Los envases resistentes a la grasa siguen usando PFAS?**

Los agentes antigrasa con PFAS para envases de papel alimentarios ya no se venden en el mercado de EE. UU., y 35 notificaciones relacionadas de la FDA dejaron de estar vigentes el 6 de enero de 2025. Eso no cubre todas las posibles fuentes de flúor. Ponga por escrito «sin PFAS añadidos intencionalmente» y solicite análisis de flúor orgánico total donde la ley estatal fije un límite, como el umbral de 100 ppm de California.

## **Pregunta frecuente: ¿Un valor de kit más alto es siempre mejor?**

No necesariamente. La prueba de kit TAPPI T 559 (1 to 12) se diseñó principalmente para tratamientos superficiales fluoroquímicos. Las barreras de película y sin flúor pueden obtener buenos valores y aun así gotear en los pliegues o en las uniones pegadas. Use el valor para comparar candidatos y decida después con una prueba cronometrada con su producto real más aceitoso.

## **Pregunta frecuente: ¿Puedo imprimir «compostable» en envases con revestimiento de PE?**

No. La FTC exige pruebas de que todos los materiales del artículo se compostarán. El papel recubierto se evalúa como un conjunto conforme a ASTM D6868, y un revestimiento de PE convencional no cumple ese requisito. Use una declaración de reciclabilidad matizada solo si es exacta para su mercado, o prescinda de la declaración.

## **Pregunta frecuente: ¿Debe la bolsa para llevar contener las fugas si falla un envase?**

No. Una bolsa de papel soporta peso y lleva la marca. No es una barrera contra líquidos. El vapor y la condensación debilitan el papel con el tiempo, así que evite las fugas en el envase: tapas selladas para las salsas, ventilaciones para los fritos y bolsas separadas para los productos calientes y fríos.

## **Pregunta frecuente: ¿Cuántos tamaños de bolsa necesita un menú típico?**

Normalmente dos o tres. Si los envases comparten una o dos huellas, los tickets de pedido de una semana mostrarán la cantidad habitual de envases en pedidos individuales, dobles y familiares. Dimensione cada bolsa según la altura de apilado de su nivel, en lugar de crear una bolsa por plato del menú.

# Puntos clave

- **En 2026, la resistencia a la grasa implica barreras sin flúor o de película, así que hay que probarlas.** — La venta de agentes antigrasa con PFAS terminó el 28 de febrero de 2024, y 35 notificaciones caducaron el 6 de enero de 2025 ([Fuente](#))

- **El cumplimiento para el contacto con alimentos abarca el envase terminado, no solo el cartón.** — 21 CFR 176.170 fija un límite de extractables de 0,5 mg/in<sup>2</sup> para el contacto con alimentos húmedos y grasos ([Fuente](#))
- **Los valores de kit ayudan a comparar materiales, pero no sustituyen una prueba en cocina.** — La escala de TAPPI abarca 1 to 12 y se diseñó principalmente para tratamientos fluoroquímicos ([Fuente](#))
- **Las leyes estatales sobre PFAS ya se aplican a los envases de restaurante.** — California restringe el flúor orgánico total de 100 ppm o más en los envases alimentarios de fibra vegetal ([Fuente](#)); las normas de Illinois y Maine entraron en vigor en 2026 ([Fuente](#))
- **Una prohibición federal de PFAS en envases está propuesta, pero aún no es ley.** — El proyecto de ley del Senado, presentado de nuevo, entraría en vigor el 1 de enero de 2028 si se aprueba ([Fuente](#))
- **El papel recubierto solo puede llamarse compostable cuando se ha demostrado que el recubrimiento también lo es.** — La aceptación del sustrato exige al menos 95 % de fibra y menos de 1 % de cualquier aditivo individual, y la aceptación no equivale a una certificación ([Fuente](#))

## Diseñe juntos el conjunto de envase y bolsa

Los buenos envases para llevar personalizados siguen un orden claro: clasificar el menú por modo de fallo, elegir una barrera verificable, archivar la documentación de contacto con alimentos y de PFAS, imprimir solo las declaraciones que se pueden demostrar y estandarizar las huellas para que cada pedido se apile a ras. Después de eso, elegir la bolsa es casi aritmética.

Esté atento a la legislación federal sobre PFAS. Un [proyecto de ley del Senado presentado de nuevo](#)<sup>[12]</sup> prohibiría los PFAS añadidos intencionalmente en envases alimentarios en todo el país si se aprueba, por lo que las especificaciones que redacte ahora ya deberían cumplir ese requisito. Cuando tenga listas las huellas de sus envases y los niveles de pedido, envíelos con una solicitud de cotización de [bolsas kraft para llevar con su marca, dimensionadas para su conjunto de envases](#). El precio, las cantidades y los plazos se cotizarán según su especificación.

## Fuentes

1. [New York Post, «Clientes de Five Guys se indignan porque la cadena cambia los vasos de papas fritas por bolsas de papel», 21 de marzo de 2026.](#) ↵
2. [FDA de EE. UU., «La FDA y la industria ponen fin a la venta de PFAS utilizados en envases alimentarios en EE. UU.», 28 de febrero de 2024.](#) ↵
3. [FDA de EE. UU., «La FDA determina que la autorización de 35 notificaciones de contacto con alimentos relacionadas con PFAS ya no está vigente», 3 de enero de 2025.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 «Prueba de resistencia a la grasa para papel y cartón».](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, Componentes del papel y el cartón en contacto con alimentos acuosos y grasos.](#) ↵
6. [California Legislative Information, AB 1200 \(2021-2022\), texto del proyecto de ley.](#) ↵
7. [Packaging Dive, leyes estatales sobre envases que entran en vigor en 2026, 5 de enero de 2026.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, Green Guides de la FTC: declaraciones de compostabilidad.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, postura sobre ASTM D6868 y D8410.](#) ↵
10. [CalRecycle, programa de responsabilidad ampliada del productor para envases \(SB 54\).](#) ↵
11. [National Restaurant Association, «Las ventas aumentan con los envases adecuados», 21 de mayo de 2025.](#) ↵

12. [Packaging Dive, nuevo proyecto de ley federal sobre PFAS en envases alimentarios, 30 de septiembre de 2026. ↵](#)

---

octubre 21, 2026