



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



Wadah Bawa Pulang Kustom: Pilih Berdasarkan Jenis Menu, Lalu Sesuaikan dengan Tas Bawa Pulang

Details

Jawaban singkat: Pilih wadah bawa pulang kustom berdasarkan item menu Anda yang paling sulit, bukan yang rata-rata. Makanan panas yang beruap memerlukan tutup berventilasi. Makanan goreng memerlukan lapisan penghalang minyak yang dapat diverifikasi. Saus memerlukan tutup yang tertutup rapat, dan item dingin memerlukan kemasan yang tahan kondensasi. Pastikan dokumen kontak pangan sudah lengkap sebelum mencetak, lalu sesuaikan ukuran tas bawa pulang dengan luas alas dan tinggi tumpukan wadah.

Sebagian besar keluhan kemasan bermula dari dalam tas. Wadah berengsel berembun, tutup saus terangkat, atau minyak merembes lewat lipatan sudut, lalu tas luarlah yang disalahkan. Panduan ini ditujukan bagi pembeli restoran dan layanan makanan yang sedang merencanakan wadah bawa pulang kustom. Wadah dan tas diperlakukan sebagai satu sistem: pertama pilih wadah yang tepat untuk setiap kategori menu, lalu pastikan wadah itu pas dengan tas yang membawanya.

Mengapa kemasan bawa pulang gagal setelah meninggalkan konter

Kemasan bisa tampak baik-baik saja di meja serah-terima, tetapi tetap gagal di dalam mobil. Contoh yang banyak dibagikan muncul pada Maret 2026. Pelanggan sebuah jaringan restoran burger mengeluh setelah cangkir kentang goreng diganti dengan kantong kertas. Seorang pelanggan menulis bahwa “minyaknya merembes jauh lebih cepat,” dan pelanggan lain mengatakan cangkir yang lama menjaga jok mobil tetap bebas minyak dalam perjalanan pulang, sebagaimana [dilaporkan oleh New York Post^{\[1\]}](#). Makanannya tidak berubah. Hanya wadah primernya yang berubah.

Biaya akibat kegagalan itu cepat membengkak. Staf memakai tas ganda untuk setiap pesanan sebagai kompensasi. Pengemudi pengantar menyerahkan tas yang basah. Ulasan membahas kekacauannya, bukan hidangannya. Ada pula sisi kepatuhan. Beberapa negara bagian AS kini melarang PFAS yang sengaja ditambahkan pada kemasan pangan, sehingga bahan penahan minyak yang dulu menutupi masalah itu tidak lagi tersedia.

Solusinya adalah merencanakan dengan urutan yang benar. Tentukan mode kegagalan setiap item menu, pilih wadah yang tahan terhadapnya, dokumentasikan bahwa wadah tersebut layak untuk kontak dengan pangan, dan baru kemudian pilih tas yang membawa seluruh set.

Daftar isi

1. [Apa itu wadah bawa pulang kustom, dan apa yang bukan](#)
2. [Cara memilih wadah bawa pulang kustom dalam enam langkah](#)
3. [Perbandingan bahan wadah menurut jenis menu](#)
4. [Tanya Jawab](#)
5. [Poin penting](#)
6. [Rancang set wadah dan tas secara bersamaan](#)

Apa itu wadah bawa pulang kustom, dan apa yang bukan

Wadah bawa pulang kustom adalah kemasan pangan primer. Wadah ini mencakup wadah berengsel, mangkuk, karton lipat, cangkir, dan nampan yang menyentuh makanan, dengan spesifikasi atau merek khusus untuk satu usaha. Tas bawa pulang adalah kemasan sekunder. Tas membawa wadah, menjaga satu pesanan tetap bersama, dan membawa merek keluar dari restoran. Dalam praktiknya, program wadah makanan dan tas kustom mencakup kedua lapisan tersebut.

Memisahkan 2 lapisan ini mencegah kesalahan pembelian yang umum: mengharapkan tas kertas pembawa menjalankan tugas wadah. Tas kraft bukanlah penghalang kebocoran. Sup, saus salad, dan makanan goreng harus ditampung di tingkat primer. Tugas tas adalah membawa beban secara merata dan menjaga tutup tetap rata. Ketika pembeli meminta tas menahan kebocoran, hasilnya biasanya kertas yang lebih tebal, tas ganda, dan kebocoran yang sama.

Selain itu, tidak ada satu pun standar federal AS yang bernama “standar wadah bawa pulang”. Yang dapat Anda verifikasi adalah sekumpulan persyaratan terpisah: aturan kontak pangan FDA untuk bahan, metode uji ketahanan minyak, aturan FTC untuk klaim lingkungan, serta undang-undang negara bagian tentang PFAS dan kemasan. Setiap bagian di bawah ini terkait dengan salah satunya.



Cara memilih wadah bawa pulang kustom dalam enam langkah

Langkah 1: Kelompokkan menu ke dalam empat mode kegagalan

Daftarkan setiap item yang keluar dari dapur dan tempatkan masing-masing dalam satu kelompok berdasarkan cara item itu gagal, bukan berdasarkan posisinya di menu:

- **Panas dan beruap** (hidangan nasi, mi, sayuran panggang): uap mengembun di bawah tutup, melunakkan karton, dan membuat makanan renyah menjadi lembek.
- **Berminyak** (ayam goreng, kentang goreng, burger, kue berbahan mentega): minyak bebas

meresap ke serat tanpa lapisan dan tembus ke permukaan.

- **Bersaus atau cair** (kari, sup, saus salad, saus celup): cairan keluar lewat sambungan tutup, lipatan sudut, dan lubang ventilasi.
- **Dingin** (salad, hidangan penutup, minuman dingin): kondensasi di bagian luar membasahi apa pun yang disentuhnya, termasuk tas.

Tetapkan spesifikasi setiap kelompok berdasarkan item terburuknya. Jika wadah mampu menahan item goreng Anda yang paling berminyak, wadah itu akan mampu menahan sisa kategorinya. Wadah yang dipilih untuk item rata-rata akan gagal pada malam tersibuk.

Langkah 2: Sesuaikan kinerja terhadap panas dan uap

Makanan panas lebih banyak merusak lewat kelembapan daripada lewat suhu. Tutup yang tertutup rapat memerangkap uap, uap mengembun, dan air terkumpul pada makanan serta dinding wadah. Untuk item goreng atau berkerak, gunakan tutup berventilasi atau celah ventilasi agar uap bisa keluar. Untuk hidangan yang dimasak dengan kuah atau bersaus, gunakan tutup yang tertutup rapat, karena hidangan semacam itu lebih membutuhkan kelembapan yang terjaga daripada kerenyahan.

Jika pelanggan kemungkinan memanaskan ulang makanan di dalam wadah, minta pemasok memberikan konfirmasi tertulis bahwa bahan dan tutupnya cocok untuk microwave. Jangan menyimpulkannya dari tampilan bahan. Rencanakan juga pengangkutannya: wadah panas dan dingin tidak boleh berbagi satu tas. Panas berpindah ke item dingin dan kondensasi mengalir ke arah sebaliknya.

Langkah 3: Tetapkan penghalang minyak dan kebocoran yang dapat diverifikasi

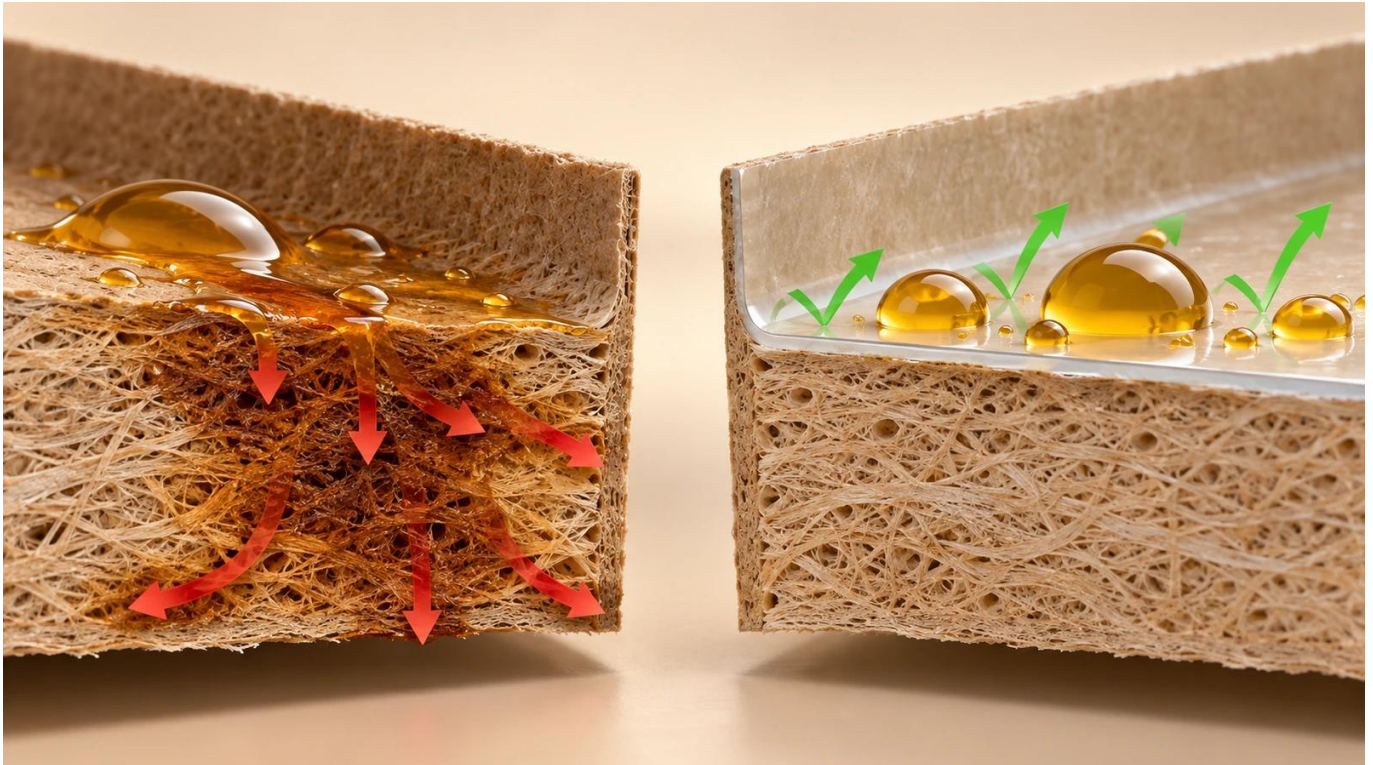
Membuat karton lebih tebal tidak membuatnya tahan minyak. Gramatur kertas mengukur kekakuan dan kekuatan, bukan ketahanan terhadap minyak. Makanan goreng dan berbahan mentega memerlukan lapisan penghalang: lapisan dispersi berbasis air, lapisan polietilena (PE), lapisan biopolimer seperti PLA, atau lapisan dalam tahan minyak yang terpisah.

Banyak pembeli tidak menyadari betapa besar perubahan pasar ini. Pada Februari 2024, [FDA mengumumkan bahwa bahan penahan minyak yang mengandung PFAS tidak lagi dijual untuk kemasan pangan AS^{\[2\]}](#). Itu mencakup pembungkus makanan cepat saji dan wadah karton bawa pulang. FDA kemudian menetapkan bahwa [35 notifikasi kontak pangan terkait tidak lagi berlaku per 6 Januari 2025^{\[3\]}](#), dengan tanggal kepatuhan 30 Juni 2025 untuk stok kemasan kertas tertentu yang sudah ada. Ketahanan terhadap minyak kini berasal dari kimia nonfluorin atau penghalang film. Keduanya berkinerja berbeda, sehingga perlu diuji.

Tolok ukur laboratorium yang umum adalah uji kit, [TAPPI T 559^{\[4\]}](#). Uji ini menilai ketahanan pada skala 1 to 12. TAPPI mencatat bahwa metode ini dirancang terutama untuk perlakuan permukaan fluorokimia, dan bahwa penggunaannya pada penghalang seperti film atau nonfluorokimia “perlu dievaluasi.” Angka kit yang tinggi pada karton berlapis PE tetap dapat menyembunyikan kebocoran di lipatan dan sudut yang direkatkan. Minta nilai kit, lalu lakukan uji coba di dapur:

1. Kemas item Anda yang paling berminyak dan paling bersaus pada suhu penyajian ke dalam wadah kandidat.
2. Diamkan selama 15, 30 dan 60 menit, yang mencakup rentang dari pengambilan di konter hingga pengantaran yang lama.
3. Miringkan setiap wadah sekitar 45 derajat selama sepuluh detik pada setiap titik pemeriksaan untuk menguji kekuatan sambungan tutup.

4. Catat di mana minyak atau cairan muncul: dinding, dasar, lipatan sudut, atau sambungan tutup. Setiap lokasi menunjuk pada perbaikan yang berbeda.



Langkah 4: Pastikan dokumen kontak pangan terkunci sebelum apa pun dicetak

“Layak pangan” hanyalah frasa pemasaran, bukan spesifikasi. Di AS, kertas dan karton yang bersentuhan dengan pangan berair dan berlemak diatur dalam [21 CFR 176.170^{\[5\]}](#). Pangan kering diatur dalam 21 CFR 176.180. Bagian 176,170 juga membatasi ekstraktif larut-kloroform neto dari permukaan kontak pangan produk jadi hingga 0,5 mg per inci persegi pada kondisi yang mewakili makanan dan penggunaan yang dimaksud. Kotak kue untuk kue kering dan mangkuk untuk kari panas karenanya tunduk pada aturan yang berbeda.

Minta jaminan tertulis yang mencakup produk jadi: karton dasar, lapisan, perekat, dan tinta apa pun pada permukaan yang mungkin menyentuh makanan. Jaminan yang hanya mencakup karton mentah tidak cukup. Pastikan apakah seratnya serat primer atau daur ulang. Serat daur ulang memerlukan pengendalian kontaminan yang terdokumentasi sebelum dipakai untuk kontak langsung dengan makanan basah atau berlemak. Jika lapisan atau tinta berubah setelah persetujuan, dokumentasinya juga harus diperbarui.

Hukum negara bagian menambah satu lapisan lagi. [AB 1200 California^{\[6\]}](#) telah melarang kemasan pangan berbahan serat tumbuhan yang mengandung PFAS yang diatur sejak 1 Januari 2023. Itu mencakup PFAS yang sengaja ditambahkan dan total fluor organik pada atau di atas 100 ppm, dan peringatan penegakan dari Jaksa Agung California pada Oktober 2023 menyatakan bahwa aturan ini berlaku bagi restoran yang menjual makanan bawa pulang. Illinois melarang PFAS yang sengaja ditambahkan pada kemasan pangan sejak 1 Januari 2026. Aturan Maine tentang kemasan serat tumbuhan, termasuk tas, wadah, dan kotak pizza, mulai berlaku pada 25 Mei 2026, menurut [rangkuman undang-undang negara bagian 2026 dari Packaging Dive^{\[7\]}](#). Cantumkan “tanpa PFAS yang sengaja ditambahkan” dalam spesifikasi, dan minta hasil uji total fluor organik bila Anda menjual ke California.

Langkah 5: Cetak hanya klaim lingkungan yang dapat Anda buktikan

Kata-kata seperti “dapat dikomposkan” pada wadah kustom adalah klaim yang diatur. Berdasarkan FTC Green Guides, [16 CFR 260.7^{\[8\]}](#), pemasar memerlukan bukti yang kompeten dan andal bahwa semua bahan dalam produk terurai menjadi kompos yang dapat dimanfaatkan dengan cara yang aman dan tepat waktu. Jika fasilitas pengomposan tidak tersedia bagi sebagian besar pelanggan di tempat produk dijual, klaim tersebut harus diberi kualifikasi.

Karton berlapis dievaluasi sebagai satu kesatuan. [Compost Manufacturing Alliance^{\[9\]}](#) menjelaskan bahwa kertas multilapis dan kertas berlapis dinilai berdasarkan ASTM D6868, dan lapisannya harus lulus uji biodegradasi berapa pun persinya dalam produk. Mangkuk berlapis PE tidak dapat disebut dapat dikomposkan hanya karena dasar kertasnya. Klaim daur ulang diatur dalam 16 CFR 260.12. Sisa makanan dan lapisan sering menentukan hasilnya, jadi beri kualifikasi pada klaim tersebut juga.

California memiliki persyaratan lain. Berdasarkan SB 54, yang [dikelola CalRecycle sebagai program tanggung jawab produsen yang diperluas^{\[10\]}](#), lapisan plastik dan komponen plastik dapat membuat wadah serat masuk ke dalam pencatatan pengurangan plastik. Karena itu, memilih lapisan penghalang juga merupakan keputusan pelaporan.

Langkah 6: Sesuaikan luas alas dan tinggi tumpukan wadah dengan tas bawa pulang

Setelah wadah dipilih, tentukan ukuran tas menurut wadah, bukan sebaliknya. Tas bawa pulang restoran paling sering gagal ketika wadah terletak miring, tumpukan condong, atau item cair terberat berada di paling atas. Gunakan urutan berikut:

1. **Ukur luas alas.** Catat panjang dan lebar dasar wadah terbesar Anda, diukur pada bibir tutup jika bibir itu lebih lebar daripada dasarnya.
2. **Standarkan ke satu keluarga luas alas.** Pilih satu atau dua luas alas dasar yang dapat dipakai bersama oleh sebagian besar menu. Wadah dengan luas alas yang sama bertumpuk rata. Luas alas yang bercampur menimbulkan celah yang membuat tumpukan bergeser.
3. **Hitung pesanan nyata.** Ambil tiket pesanan selama seminggu dan catat berapa banyak wadah yang biasanya ada dalam pesanan tunggal, ganda, dan keluarga. Biasanya hasilnya dua atau tiga ukuran tas, bukan satu ukuran per item menu.
4. **Hitung tinggi tumpukan.** Jumlahkan tinggi wadah untuk setiap tingkat pesanan, lalu tambahkan ruang untuk gelas samping dan agar bagian atas tas dapat menutup atau gagangnya dapat bertemu tanpa menekan tutup paling atas.
5. **Periksa alas terhadap luas alas.** Alas datar tas, yaitu lebar dan lipatan sampingnya, harus menahan luas alas wadah tetap rata dengan ruang untuk jari. Lipatan samping yang lebih sempit daripada wadah membuat wadah bertumpu pada tepinya, dan di situlah tutup terbuka.
6. **Tetapkan urutan pengemasan.** Item terberat dan item cair diletakkan di bagian bawah, item kering dan ringan di atas, serta item panas dan dingin dimasukkan ke tas yang terpisah.

Persetujuan ukuran tas, keterbacaan cetakan, dan rincian gagang dibahas di halaman produk untuk [tas bawa pulang kraft kustom dengan gagang datar](#). Bawa angka luas alas dan tinggi tumpukan Anda agar penawaran harga didasarkan pada pesanan nyata Anda.



Perbandingan bahan wadah menurut jenis menu

Tabel ini membandingkan kelompok bahan yang umum berdasarkan kinerja dan klaim yang dapat Anda buat tentangnya. Hasil bergantung pada lapisan, desain tutup, dan dokumentasi pemasok yang tepat, jadi gunakan tabel ini untuk menyusun daftar pendek sebelum pengujian.

Bahan	Panas dan beruap	Berminyak	Bersaus atau cair	Dingin	Kehati-hatian klaim
Kotak karton kraft tanpa lapisan	Cukup untuk perjalanan singkat; melunak terkena uap	Buruk; minyak meresap ke dalam serat	Buruk; lipatan sudut bocor	Cukup jika tetap kering	Klaim dapat didaur ulang hanya jika diberi kualifikasi sesuai penerimaan setempat dan sisa makanan
Karton dengan lapisan penghalang berbasis air	Baik dengan tutup berventilasi	Baik; verifikasi dengan uji coba di dapur, karena uji kit mungkin tidak mencerminkannya	Cukup; bergantung pada segel tutup	Baik	Dapat dikomposkan hanya jika ada bukti yang mencakup lapisannya
Karton berlapis PE	Baik	Kuat	Baik dengan tutup yang tertutup rapat	Baik	Jangan mengklaim dapat dikomposkan; dapat dihitung sebagai plastik menurut SB 54 California
Karton berlapis PLA	Cukup; periksa batas panas dengan pemasok	Baik	Baik dengan tutup yang tertutup rapat	Kuat	Klaim dapat dikomposkan secara industri memerlukan bukti ASTM D6868 dan kualifikasi fasilitas

Bahan	Panas dan beruap	Berminyak	Bersaus atau cair	Dingin	Kehati-hatian klaim
Serat cetak (misalnya ampas tebu)	Baik; menyerap sebagian uap	Bergantung pada perlakuan nonfluorin; pastikan status PFAS	Cukup; tutup adalah titik lemahnya	Cukup	Pastikan tidak ada PFAS yang sengaja ditambahkan dan periksa total fluor organik bila diwajibkan oleh undang-undang negara bagian
Wadah polipropilena	Kuat; tanyakan kesesuaiannya untuk microwave	Kuat	Kuat dengan tutup yang rapat	Kuat	Kemampuan didaur ulang bervariasi menurut lokasi; aturan plastik setempat mungkin berlaku

Sebagian besar usaha memakai lebih dari satu baris dalam tabel ini. Program yang lazim mungkin memakai serat cetak atau karton berlapis untuk item panas yang kering, mangkuk PP atau berlapis PE yang tertutup rapat untuk sup, dan kotak karton berventilasi yang terpisah untuk makanan goreng. Semuanya berbagi satu atau dua luas alas sehingga muat di tas bawa pulang yang sama.

Pelanggan memang memperhatikan perencanaan semacam ini. [National Restaurant Association^{\[11\]}](#) mengaitkan kemasan bawa pulang yang lebih baik dengan pelanggan yang memesan dari lebih banyak kategori menu. Asosiasi ini juga mencatat bahwa kotak dan mangkuk kraft untuk sup atau makanan bersaus memerlukan lapisan penghalang kelembapan, atau akan bocor.



Tanya Jawab

Tanya Jawab: Apakah wadah kertas kraft otomatis aman untuk makanan?

Tidak. Kraft coklat menggambarkan seratnya, bukan kepatuhan. Wadah jadi, termasuk karton, lapisan, perekat, dan tinta apa pun yang mungkin menyentuh makanan, memerlukan dasar yang terdokumentasi berdasarkan 21 CFR 176.170 untuk makanan basah atau berlemak atau 176,180 untuk makanan kering. Minta jaminan pemasok yang mencakup seluruh produk dan makanan yang dimaksud.

Tanya Jawab: Apakah wadah tahan minyak masih menggunakan PFAS?

Bahan penahan minyak PFAS untuk kemasan pangan kertas tidak lagi dijual di pasar AS, dan 35 notifikasi FDA terkait berhenti berlaku pada 6 Januari 2025. Itu tidak mencakup setiap kemungkinan sumber fluor. Cantumkan “tanpa PFAS yang sengaja ditambahkan” secara tertulis, dan minta pengujian total fluor organik di tempat undang-undang negara bagian menetapkan batas, seperti ambang batas 100 ppm di California.

Tanya Jawab: Apakah nilai kit yang lebih tinggi selalu lebih baik?

Belum tentu. Uji kit TAPPI T 559 (1 to 12) dirancang terutama untuk perlakuan permukaan fluorokimia. Penghalang film dan nonfluorin bisa memperoleh skor baik namun tetap bocor di lipatan atau sambungan rekat. Gunakan nilai tersebut untuk membandingkan kandidat, lalu putuskan berdasarkan uji coba berwaktu dengan item menu nyata Anda yang paling berminyak.

Tanya Jawab: Bolehkah saya mencetak “dapat dikomposkan” pada wadah berlapis PE?

Tidak. FTC mensyaratkan bukti bahwa semua bahan dalam produk akan terkomposkan. Kertas berlapis dievaluasi sebagai satu kesatuan berdasarkan ASTM D6868, dan lapisan PE konvensional tidak memenuhi persyaratan itu. Gunakan pernyataan daur ulang yang diberi kualifikasi hanya jika akurat untuk pasar Anda, atau jangan cantumkan klaim tersebut.

Tanya Jawab: Haruskah tas bawa pulang menahan kebocoran jika wadah gagal?

Tidak. Tas kertas membawa beban dan merek. Tas bukanlah penghalang cairan. Uap dan kondensasi melemahkan kertas seiring waktu, jadi cegah kebocoran di wadahnya: tutup rapat untuk saus, ventilasi untuk makanan goreng, dan tas terpisah untuk item panas dan dingin.

Tanya Jawab: Berapa ukuran tas yang dibutuhkan menu pada umumnya?

Biasanya dua atau tiga. Jika wadah berbagi satu atau dua luas alas, tiket pesanan selama seminggu akan menunjukkan jumlah wadah yang lazim untuk pesanan tunggal, ganda, dan keluarga. Tentukan ukuran setiap tas menurut tinggi tumpukan pada tingkatnya, bukan membuat satu tas per item menu.

Poin penting

- **Pada 2026, ketahanan terhadap minyak berarti penghalang nonfluorin atau film, jadi ujilah penghalang tersebut.** — Penjualan bahan penahan minyak PFAS berakhir pada 28 Februari 2024, dan 35 notifikasi tidak berlaku lagi pada 6 Januari 2025 ([Sumber](#))
- **Kepatuhan kontak pangan mencakup wadah jadi, bukan hanya karton.** — 21 CFR 176.170 menetapkan batas ekstraktif sebesar 0,5 mg/in² untuk kontak dengan pangan basah dan berlemak ([Sumber](#))
- **Nilai kit membantu membandingkan bahan tetapi tidak dapat menggantikan uji coba di dapur.** — Skala TAPPI berkisar 1 to 12 dan dirancang terutama untuk perlakuan fluorokimia

([Sumber](#))

- **Undang-undang PFAS negara bagian sudah berlaku untuk kemasan restoran.** — California membatasi total fluor organik sebesar 100 ppm atau lebih pada kemasan pangan berbahan serat tumbuhan ([Sumber](#)); aturan Illinois dan Maine mulai berlaku pada 2026 ([Sumber](#))
- **Larangan kemasan PFAS tingkat federal baru diusulkan, belum menjadi undang-undang.** — RUU Senat yang diajukan kembali akan berlaku mulai 1 Januari 2028 jika disahkan ([Sumber](#))
- **Kertas berlapis hanya dapat disebut dapat dikomposkan jika lapisannya juga terbukti dapat dikomposkan.** — Penerimaan substrat mensyaratkan serat minimal 95 % dan kurang dari 1 % untuk setiap zat aditif tunggal, dan penerimaan bukanlah sertifikasi ([Sumber](#))

Rancang set wadah dan tas secara bersamaan

Wadah bawa pulang kustom yang baik mengikuti urutan yang jelas: klasifikasikan menu menurut mode kegagalan, pilih lapisan penghalang yang dapat diverifikasi, ajukan dokumen kontak pangan dan PFAS, cetak hanya klaim yang dapat Anda buktikan, dan standarkan luas alas agar setiap pesanan bertumpuk rata. Setelah itu, memilih tas sebagian besar tinggal berhitung.

Pantau legislasi PFAS tingkat federal. Sebuah [RUU Senat yang diajukan kembali](#)^[12] akan melarang PFAS yang sengaja ditambahkan pada kemasan pangan secara nasional jika disahkan, sehingga spesifikasi yang ditulis sekarang sebaiknya sudah memenuhi persyaratan itu. Ketika luas alas wadah dan tingkat pesanan Anda sudah siap, kirimkan bersama permintaan penawaran untuk [tas bawa pulang kraft bermerek dengan ukuran yang disesuaikan dengan set wadah Anda](#). Harga, kuantitas, dan waktu pengerjaan akan ditawarkan sesuai spesifikasi Anda.

Sumber

1. [New York Post, “Pelanggan Five Guys tepi tajam atau gerinda karena jaringan restoran itu mengganti cangkir kentang goreng dengan kantong kertas,” 21 Maret 2026.](#) ↵
2. [FDA AS, “FDA dan Industri Bertindak Mengakhiri Penjualan PFAS yang Digunakan dalam Kemasan Pangan AS,” 28 Februari 2024.](#) ↵
3. [FDA AS, “FDA Menetapkan Otorisasi untuk 35 Notifikasi Kontak Pangan Terkait PFAS Tidak Lagi Berlaku,” 3 Januari 2025.](#) ↵
4. [TAPPI, T 559 “Uji ketahanan minyak untuk kertas dan karton.”](#) ↵
5. [eCFR, 21 CFR 176.170, Komponen kertas dan karton yang bersentuhan dengan pangan berair dan berlemak.](#) ↵
6. [California Legislative Information, AB 1200 \(2021-2022\), teks RUU.](#) ↵
7. [Packaging Dive, undang-undang kemasan negara bagian yang mulai berlaku pada 2026, 5 Januari 2026.](#) ↵
8. [eCFR, 16 CFR 260.7, FTC Green Guides: Klaim dapat dikomposkan.](#) ↵
9. [Compost Manufacturing Alliance, posisi mengenai ASTM D6868 dan D8410.](#) ↵
10. [CalRecycle, program Tanggung Jawab Produsen yang Diperluas untuk Kemasan \(SB 54\).](#) ↵
11. [National Restaurant Association, “Penjualan meningkat berkat kemasan yang tepat,” 21 Mei 2025.](#) ↵
12. [Packaging Dive, RUU federal tentang kemasan pangan dan PFAS diajukan kembali, 30 September 2026.](#) ↵