

:B



Teórico

Envases / Packaging.
Ley de etiquetado frontal.
Soportes no celulósicos.

Envases / Packaging.
Ley de etiquetado frontal.
Soportes no celulósicos.

Envase

Es el elemento que se utiliza para contener un producto.

Packaging

Extiende esa función primaria del envase. Diseño y tecnología de inclusión y protección de productos para la distribución, el almacenaje, la venta y el uso con un objetivo: atraer la atención de los clientes y ser la principal ventana de comunicación hacia el consumidor.

El/la diseñador/a deben comunicar ideas, sentimientos del “alma de un producto” para que sea elegido del resto de la competencia.

Tipos de packaging:

Depende del producto y de su distribución. A veces es conveniente clasificar paquetes por la “CAPA” o la función:

1. Packaging primario:

Es el que envuelve primeramente al producto y lo sostiene (productos que se venden o usan por unidad). Primera envoltura, contacto directo con el producto.

2. Packaging secundario:

Envuelve, protege, contiene al packaging primario.

3. Packaging terciario / embalaje:

(Packing) es el que agrupa a un conjunto de cajas secundarias para el manejo masivo, el almacenamiento y el transporte (palets, contenerización).

Estas categorías pueden ser arbitrarias dependiendo del uso: el embalaje puede ser primario cuando es aplicado directamente sobre el producto (ej. carbón en bolsas, embalaje de un lavarropas, etc.), secundario cuando es aplicado sobre el envase primario (packs de latas de cervezas, agua, etc.), entre otras posibilidades.



Packaging primario

Envase

:B
TECNO



Packaging primario
(envase)

Packaging secundario

Packaging terciario

Embalaje
(unidad de carga)



Packaging primario
 (Funda para embalaje biodegradable
 se biodegrada al 100% durante los siguientes
 26 meses al estar en tiraderos / ZUBEX INDUSTRIAL)



Packaging primario



Packaging primario



Packaging primario



Embalaje



Packaging primario



Embalaje



make your own good luck COMPANION

BEHIND IS THE ONLY COUNTRY
THAT BELIEVES A BLACK CAT
BRINGS GOOD LUCK.
TO MEET A BLACK CAT IS LUCKY!
BUT SOME BELIEVE GOOD
FORTUNE WILL ONLY COME IF
THE ANIMAL IS STRUCK THREE
TIMES. IT BRINGS PARTICULARLY
GOOD FORTUNE TO A BLACK
CAT ENTERS A HOUSE OR A
SHOP UNINVITED. YOU MUST
WASH YOUR FACE, WASH YOUR
HANDS, AND TALK THE LUCK WITH IT.
REMEMBER! TREAT YOUR
BLACK CAT WELL AND YOUR
GOOD LUCK WILL LAST LONG!











BLACK TEA
Queen Elizabeth
100gr

strawberry



BLACK TEA
John Lemon
100gr

lemon



BLACK TEA
Herbal Shakespeare
50gr

mint



BLACK TEA
Sherlock Holmes
50gr

chocolate





— LIVE & RAW —
PROBIOTICS

— CRUNCHY & —
DELICIOUS

CLEVELAND



Kimchi

CLASSIC KIMCHI
WITH GARLIC, GREENS, & SPICY RED PEPPER

BEST BY 02/27/2023

LOT 8415005

NET WT 16OZ (454g) • ALWAYS REFRIGERATE • KEEP UPRIGHT

Kimchi
CLASSIC KIMCHI
GARLIC, GREENS, & SPICY RED PEPPER

USDA
ORGANIC
wildb
PERISHABLE KEEP REFRIGERATED
NET WT 10 OZ (283g)
VEGAN
GLUTEN FREE

wildVINE
VIETNAMESE
SPICED PICKLED
VEGETABLES
PERISHABLE KEEP REFRIGERATED
NET WT 20 OZ (567g)
NON GMO
VERIFIED
VEGAN
GLUTEN FREE

SEED
KIMCHI
VEGAN
MADE WITH THE FIRST THREE

CUT OR TEAR HERE

CUT OR TEAR HERE

FERMENTED FOODS FOR ALL



BREAKFAST

Kimchi is a deliciously tangy topping for eggs & breakfast sammies.



LUNCH

Add some flare to your salads with our flavor-packed and crunchy Krauts.



SNACK

Cleveland Kitchen pickles are just what you need for those afternoon cravings.



DINNER

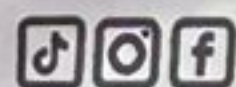
Tacos, burgers, chicken, you name it! Add some fermented flavor to your favorite dish.

TRY
THEM
ALL!



PICKLES

KRAUT & KIMCHI



CLEVELANDKITCHEN

CLEVELAND KITCHEN, CLEVELAND, OH 44103
PRODUCT OF USA

DOES NOT CONTAIN PRESERVATIVES

Nutrition Facts

16 servings per container

Serving Size 1 oz (28g)

Amount Per Serving

Calories 10

% Daily Value*

Total Fat 0g 0%

Saturated Fat 0g 0%

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 270mg 12%

Total Carbohydrate 3g 1%

Dietary Fiber 1g 4%

Total Sugars 2g

Includes 1g Added Sugars

Protein 0g

Vit. D 0mcg 0% • Calcium 12mg

Iron 0mg 0% • Potas. 47mg

*The % Daily Value (DV) tells you how much in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition.

INGREDIENTS: Cabbage, Mustard Greens, Apple Cider Vinegar, Carrot, Green Onion, Salt, Gochugaru Red Pepper



BPA FREE

BEST
ENJOYED
WITHIN 60
DAYS OF
OPENING



8

59774

BECAUSE YOUR KIMCHI IS ACTIVE
EQUIPPED WITH AN OFF-GASSING
BAG TO PUFF UP, DON'T BE ALARMED
200158

— LIVE & RAW —
PROBIOTICS

CLEVELAND

— CRUNCHY & —
DELICIOUS

Kraut

CLASSIC CARAWAY

SALT & CARAWAY SEED



GLUTEN FREE



VEGAN



KOSHER

BEST BY: 04/18/2025
LOT: 3410905

NET WT 16OZ (454g) • ALWAYS REFRIGERATE • KEEP UPRIGHT

FERMENTED
— FOODS FOR ALL —



BREAKFAST

Kimchi is a deliciously tangy topping for eggs & breakfast sammies.



LUNCH

Add some flare to your salads with our flavor-packed and crunchy Krauts.



SNACK

Cleveland Kitchen pickles are just what you need for those afternoon cravings.



DINNER

Tacos, burgers, chicken, you name it! Add some fermented flavor to your favorite dish.

TRY THEM ALL!



PICKLES

KRAUT & KIMCHI



@CLEVELANDKITCHEN

PRODUCED BY: CLEVELAND KITCHEN, CLEVELAND, OH 44103
PRODUCT OF USA

DOES NOT CONTAIN PRESERVATIVES
Nutrition Facts

16 servings per container
Serving Size 1 oz (28g)

Amount Per Serving

Calories 10

% Daily Value*

Total Fat 0g 0%

Saturated Fat 0g 0%

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 230mg 10%

Total Carbohydrate 2g 1%

Dietary Fiber 1g 4%

Total Sugars 1g

Includes 0g Added Sugars

Protein 0g

Vit. D 0mcg 0% • Calcium 8mg

Iron 0mg 0% • Potas. 23mg

*The % Daily Value (DV) tells you how much a serving of food contributes to a daily diet. A diet of other people's secrets a day is used for general nutrition.

INGREDIENTS: Green Cabbage, Kosher Salt



BPA FREE

BEST ENJOYED WITHIN 60 DAYS OF OPENING



! BECAUSE YOUR KRAUT IS EQUIPPED WITH AN AIR LOCK, IT'S THE PERFECT BAG TO PUFF UP.

200157



UNIT PRICE
10.50
PER LB

055 02 0776
1-800-800-4700
47000 07722

MR BEAST
FEASTABLES
MILK CRUNCH

NET WT. 2.1 oz (60g)

MILK CHOCOLATE WITH PUFFED RICE

24.87

3.29



10.50

4.99

MR BEAST FEASTABLES

B224092M302 03:59
01 JUL 25

Best By

SNACK.
SCAN.
WIN.



1101-6003-0101



8 50027 88026 6

Nutrition		Per serving	Per container	Per serving	Per container
		% Daily Value*	% Daily Value*	% Daily Value*	% Daily Value*
Total Fat	9g	12%	19g	24%	
Saturated Fat	6g	30%	11g	55%	
Total Carbohydrate	18g	7%	35g	13%	
Dietary Fiber	1g	4%	1g	4%	

Ingredients: Milk Chocolate (sugar, whole milk powder, cocoa butter, unsweetened chocolate, lecithin (soy)), natural vanilla extract, Crisp Rice (rice flour, sugar, soy). Contains: Milk, Soy. May Contain: Peanuts, Tree Nuts, Wheat, Egg, Seafood.



HERSHEY'S
milk chocolate

York

Reese's
MILK CHOCOLATE
PEANUT BUTTER

Almond Joy

KitKat

NET WT 33.43 OZ (2.18 1.43 OZ) 947g

CHOCOLATE CANDY ASSORTMENT

Reese's
NET WT .55 OZ (15.9g)
PEANUT BUTTER CUPS
CALORIES 100-170
PER SERVING

Calories
Total Fat
Sodium
Total Sugar
Protein
The % Daily Values are based on a 

Amount per serving	
Calories	160
Total Fat 9g	12%
Saturated Fat 3g	15%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 100mg	4%
Total Carbohydrate 18g	7%
Dietary Fiber 1g	4%
Total Sugars 16g	
Includes 15g Added Sugars	30%
Protein 3g	
Vitamin D 0mcg	0%
Iron 0.9mg	6%
Calcium 30mg	2%
Potassium 10mg	2%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

Questions or comments?
www.askhershey.com or 800-468-1114
 Visit us at www.hersheyland.com
 ASSORTMENT MAY VARY.

701-39997-006



0 34000 39997 0

91A AFC297R
 BB 01 2025
 19:16

The Hershey Company
 Hershey, PA
 17033-0815
 U.S.A.
 INGREDIENT(S) DERIVED FROM
 A BIOENGINEERED SOURCE.
 The orange color is a trademark
 owned by The Hershey Company

HERSHEY'S MILK CHOCOLATE

varied servings per container	
serving size	2 pieces (26g)
amount per serving	
Calories	130
Total Fat 8g	10%
Saturated Fat 4.5g	23%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 10mg	1%
Total Carbohydrate 16g	6%
Dietary Fiber <1g	0%
Total Sugars 15g	
Includes 12g Added Sugars	24%
Protein 2g	
Vitamin D 0mcg	0%
Iron 0.9mg	6%
Calcium 50mg	4%
Potassium 90mg	2%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

MILK PEPPERMINT PARTIES

varied servings per container	
serving size	2 pieces (27g)
amount per serving	
Calories	100
Total Fat 2g	3%
Saturated Fat 1g	5%
Trans Fat 0g	
Cholesterol 0mg	0%
Sodium 10mg	0%
Total Carbohydrate 22g	8%
Dietary Fiber <1g	0%
Total Sugars 18g	
Includes 17g Added Sugars	34%
Protein 0g	
Vitamin D 0mcg	0%
Iron 0.8mg	4%
Calcium 50mg	0%
Potassium 50mg	0%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INGREDIENTS: MILK, CHOCOLATE (SUGAR, CHOCOLATE, MILK, COCOA BUTTER, SKIM MILK, MILK FAT, LECITHIN (SOY), PGPR, NATURAL FLAVOR).
 CONTAINS: MILK, SOY.
 MANUFACTURED ON THE SAME EQUIPMENT THAT PROCESSES ALMONDS.

The Hershey Company
 Hershey, PA
 17033-0815
 U.S.A.
 INGREDIENT(S) DERIVED FROM
 A BIOENGINEERED SOURCE

INGREDIENTS: SUGAR, CORN SYRUP, CHOCOLATE, COCOA, BUTTER, SKIM MILK, MILK FAT, LECITHIN (SOY), OIL OF PEPPERMINT, PGPR, NATURAL FLAVOR. CONTAINS: MILK, EGGS, SOY.
The Hershey Company
 Hershey, PA
 17033-0815
 U.S.A.
 Mfg. in Mexico
 Trademark
 Under License
 (INGREDIENTS) DERIVED FROM
 A BIOENGINEERED SOURCE

KIT KAT® WAFER

Nutrition Facts

varied servings per container
Serving size 2 packages (22g)

Amount per serving

Calories 140

	% Daily Value*
Total Fat 7g	
Saturated Fat 4.5g	23%
Trans Fat 0g	
Cholesterol <5mg	0%
Sodium 1mg	1%
Total Carbohydrate 19g	7%
Dietary Fiber <1g	0%
Total Sugars 15g	
Includes 14g Added Sugars	28%
Protein 1g	
Vitamin D 0mcg	0%
Calcium 30mg	2%
Iron 5mg	4%
Potassium 55mg	2%

*The % Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

INGREDIENTS: SUGAR, FLOUR, COCOA, CHOCOLATE, (MILK), (PALM OIL, COCOA OIL, SKIM MILK FAT, CONTAINS LESS OF: LECITHIN, VANILLA, SALT, BAKING SODA, SOY, WHEAT, SOY.

MANUFACTURED IN A FACILITY THAT PROCESSES PEANUTS.

The Hershey Company
Hershey, PA 17033-0815, U.S.A.
Under License from Societe des Produits Nestle S.A.
Vevey, Switzerland.
Trademark Owners
INGREDIENT(S) DERIVED FROM A BIOENGINEERED SOURCE.

Calories 100-170
PER SERVING

8.65

16.99



Naturally Flavored
**Cinnamon
Vanilla**

Some cinnamon with sweet,
creamy vanilla notes

Natural Flavors

Naturally Flavored
**Salted
Caramel**

Naturally Flavored
**Blue Buttery
Rice**

Infused with real blueberry
and a touch of buttery rice

100% Natural Flavors

FF.05

\$2.29

**BLUE BOTTLE
COFFEE**

BRIGHT

TASTING NOTES

blueberry, golden raisin, and lemon zest

WHOLE BEAN COFFEE



NET WT 12 OZ (340 g)



11.05

8.29

11.05



BRIGHT

Bright celebrates the radiant flavors of our favorite coffees. It's luminous alone and just as elegant with milk or cream.

Blue Bottle Coffee was founded with a simple idea: to serve delicious coffee, roasted and brewed to order, sourced from sustainable coffee farms. Though Blue Bottle started as a single farmers' market stand, we now bring the finest coffee to cafes around the world and (happily) to homes like yours.

[BLUEBOTTLECOFFEE.COM](http://bluebottlecoffee.com)

SPECIALTY COFFEE
SOURCED WITH CARE

Best By
95 JUN 2025
4 157 5556xx
15.56



colored by
= nature =

PREZ



COLORS FROM
NATURAL
SOURCES

milk chocolate gems

net wt 5.0 oz (142g)



certified
gluten-free



colored by
veggies



fair trade
ingredients



no soy
ingredients



no sugar
alcohols



nothing
artificial



unreal
taste



sustainable
ingredients



unreal taste colors from nature

BEST BY: 07/22/2025
40223233681 06:22

We started UNREAL so everyone can enjoy out of this world, all real chocolate snacks. Our gems are made with rich, fair trade milk chocolate. They're colored by veggies, gluten free, and sweetened without sugar alcohols. No artificial anything. For real. And the taste is UNREAL!

Nutrition Facts

About 4.5 servings per container
Serving size **35 Pieces (30g)**

Amount per serving

Calories 140

% Daily Value*

Total Fat 8g 10%

Saturated Fat 4.5g 23%

Trans Fat 0g

Cholesterol 5mg 2%

Sodium 35mg 2%

Total Carbohydrate 18g 7%

Dietary Fiber <1g 4%

Total Sugars 14g

Includes 11g Added Sugars 22%

Protein 3g

Vitamin D 0mcg 0% • Calcium 90mg 6%

Iron 1mg 6% • Potassium 130mg 2%

*% Daily Value tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.

UNREAL

INGREDIENTS: Milk Chocolate (Chocolate Liquor†, Cocoa Butter†, Nonfat Milk, Milk Powder, Cane Sugar†, Organic Agave Inulin, Sunflower Lecithin, Vanilla), Organic Cane Sugar†, Gum Acacia, Coconut with (Turmeric, Beet Juice, Spirulina Extract, Red Radish Juice), Organic Tapioca Syrup, Carnauba Wax.

†ALLERGEN INFORMATION: Contains Milk. Made in a facility that handles peanuts, tree nuts, soy and wheat. Please visit unrealsnacks.com to read our FAQs for further allergen information.

Made in the USA for Unreal Brands, Inc., Boston, MA 02111.

†Fair Trade Certified by Fair Trade USA. 66% Fair Trade Certified Ingredients. unrealsnacks.com



store in a cool place



ONE BITE. OBSESSED.



We're a mom, daughter and two best friends. We want to create a world where everyone is free to have fun with what they eat, and where you don't have to choose between being happy and feeling healthy. Dive into these gooey caramel bites. It's time to snack with no strings attached!

Nutrition Facts

6 servings per bag
Serving Size 1 piece (15g)

Amount per serving

Calories 60

% Daily Value*

Total Fat 5g 6%

Saturated Fat 3g 15%

Trans Fat 0g

Cholesterol 0mg 0%

Sodium 20mg 1%

Total Carbohydrate 8g 3%

Dietary Fiber 4g 14%

Total Sugars 2g

Includes 2g Added Sugars 4%

Sugar Alcohol 0g

Protein <1g

Vit. D 0mcg 0%

Iron 1mg 6%

Calcium 6mg 0%

Potas. 67mg 2%

*The % Daily Value (DV) tells you how much a nutrient in a serving of food contributes to a daily diet. 2,000 calories a day is used for general nutrition advice.



Only 2g
Sugar*



Loads of
Caramel



No
Palm Oil



No Sugar
Alcohols



No Artificial
Colors or Flavors



Women
Founded

*2 grams of total sugars in a 15g serving of SkinnyDipped Bites vs 7 grams of total sugars in a 15g serving of the leading brand.

Ingredients: Dark Chocolate (Unsweetened Chocolate*, Cane Sugar, Cocoa Butter*, Chicory Root Fiber, Cocoa Powder* Processed With Alkali, Sunflower Lecithin, Sea Salt, Vanilla), Chicory Root Fiber, Allulose, Butter, Coconut Oil, Nonfat Milk Powder, Sea Salt, Sunflower Lecithin

Contains: Milk, Coconut

Produced on equipment that processes peanuts, soy and tree nuts.

*Fair Trade Certified™ by Fair Trade USA™

DISTRIBUTED BY: WILD THINGS SNACKS, INC. SEATTLE, WA 98107 © 1-866-957-9907

BEST BY 06/18/2025

**SKINNY
DIPPED**
@SKINYDIPPED



WE MELT. KEEP IT CHILL. STORE IN A COOL, DRY PLACE. Product sold by weight, not volume. Packaged in 33% post consumer recycled plastic.



38.00 4.99

38.00 4.99

38.00 4.99



25.87 6.79



GET BACK TO HUMAN
NUT BUTTER FILLED
CASHW BUTTER
+ PURE VANILLA BEAN
DARK CHOCOLATE
INGREDIENTS: 70% CACAO
SUGAR | PALEO
NET WT 1.5 OZ (42g)
SUGAR 10g
FIBER 2g
FAT 10g
CALORIES 100



**Diseñar y materializar packaging
en la industria alimenticia.**

Tabla nutricional

Detalla la información nutricional del alimento: aporte energético (calorías), contenido de nutrientes tales como carbohidratos, proteínas, grasas, fibra alimentaria y sodio. Está expresada por porción de consumo.

Ej.: "Porción 200 g. o 1 vaso.

Lista de ingredientes

Se mencionan todos los ingredientes que incluye el alimento, en orden decreciente según las cantidades utilizadas en su elaboración.

Preparación e instrucciones de uso (cuando corresponda)

Deberá contener las instrucciones necesarias sobre el modo apropiado de empleo, incluida la reconstitución, descongelación y/o el tratamiento que debe realizar el consumidor para el uso correcto del producto.

Identificación del Lote

Es el número o clave que indica el conjunto de artículos de un mismo tipo, procesados por un mismo fabricante o fraccionador, en un mismo espacio de tiempo determinado, bajo iguales condiciones.

Fecha de duración

Consta de, por lo menos el día y el mes para productos que tengan duración mínima no superior a 3 meses. Los que tengan una duración mínima mayor a 3 meses, pueden incluir solo el mes y el año.

Simbología

Existen diferentes símbolos obligatorios según materiales que conforman un envase*, cuidado del medio ambiente, composición del alimento, forma y manipulación en embalajes, entre otros.

*Ver teórico simbología para materiales de envases



Sellos de advertencia

Octógonos de color negro con borde y letras de color blanco en mayúsculas.

Nombre comercial / Marca

Es el signo o denominación que identifica a una empresa en el tráfico mercantil y que sirve para distinguirla de las demás empresas que lo producen.

Ej.: La Serenísima

Nombre genérico

Solamente contiene en su composición el nombre del producto. Es el mismo independientemente de cuántas empresas lo fabriquen o produzcan.

Ej.: Yogur

Denominación de venta

Es el nombre específico y NO genérico que indica la verdadera naturaleza y las características del alimento.

Ej.: Yogur entero fortificado con vitaminas A y D.

Peso / Contenido neto

Es la cantidad de alimento que tiene el envase, excluyendo el mismo y cualquier otro objeto que acompañe en el envase. En algunos casos se diferencia el peso neto del "escurrido". (Peso, litro, etc.)

Identificación del origen

Es la información sobre quienes fabricaron, produjeron o fraccionaron el alimento envasado. Contiene datos de filiación, domicilio, zona, teléfono, país.



Tidyman: representa el desecho de los residuos de forma adecuada y responsable con el medio ambiente.



Sin Tacc: alimentos que no tienen en su composición, ni estuvieron en contacto, con gluten derivado de trigo, avena, cebada o centeno (TACC).

<https://www.cajadecarton.es/blog/como-reconocer-simbolos-del-embalaje-significado>
<https://www.comercialaviles.com/blog/simbolos-de-embalaje-cuantos-hay-y-que-significado-tienen/>

Ley etiquetado frontal. Objetivos y sujetos obligados

1. Garantizar el derecho a la salud y a una alimentación adecuada. Dar información nutricional comprensible de los alimentos envasados y bebidas analcohólicas para resguardar los derechos de las y los consumidores.

2. Advertir a las y los consumidores sobre los excesos de: azúcares, sodio, grasas saturadas, grasas totales y calorías.

3. Prevenir la malnutrición en la población y reducir las enfermedades crónicas no transmisibles.

Deben cumplir esta ley todas las personas, humanas o jurídicas, que fabriquen, produzcan, elaboren, fraccionen, envasen, encomienden envasar o fabricar, distribuyan, comercialicen, importen, pongan su marca o integren la cadena de comercialización de alimentos y bebidas analcohólicas de consumo humano en la República Argentina.

Productos exceptuados:

No están obligados a tener el sello de advertencia en la cara principal el **azúcar común, aceites vegetales, frutos secos y sal común de mesa.**

Sellos en la “cara principal” del producto

Los alimentos y bebidas analcohólicas envasados y comercializados con nutrientes críticos y valor energético superiores a los valores establecidos en esta ley deben incluir en la cara principal un sello de advertencia indeleble por cada nutriente crítico en exceso, según corresponda:

“EXCESO EN AZÚCARES”; “EXCESO EN SODIO”; “EXCESO EN GRASAS SATURADAS”; “EXCESO EN GRASAS TOTALES”; “EXCESO EN CALORÍAS”.

Si contiene edulcorantes, el envase debe contener debajo de los sellos de advertencia la siguiente leyenda:

“CONTIENE EDULCORANTES, NO RECOMENDABLE EN NIÑOS/AS”.

Si contiene cafeína, el envase debe contener debajo de los sellos de advertencia la siguiente leyenda:

“CONTIENE CAFEÍNA. EVITAR EN NIÑOS/AS”.

Esto se aplica a cajas, cajones, y cualquier otro tipo de empaquetado que contenga los productos en cuestión. Los alimentos y bebidas analcohólicas envasados en ausencia del cliente o de la clienta que tengan más de 1 cara principal deben llevar el sello de advertencia y la leyenda precautoria en cada una de sus caras principales.

<https://www.argentina.gob.ar/justicia/derechofacil/leysimple/salud/ley-de-etiquetado-frontal>

Diseño del sello de advertencias

1. Forma de octógonos de color negro con borde y letras de color blanco en mayúsculas.
2. Tamaño no inferior al (5%) de la superficie de la cara principal del envase.
3. No estar cubierto de forma parcial o total por ningún otro elemento.



Especificaciones técnicas del sello de advertencia y leyendas precautorias en el Anexo I de la Resolución Conjunta 7/2022 Secretaría de Calidad en Salud y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca.

Rotulado nutricional

En los alimentos envasados se debe declarar en el rotulado nutricional la cantidad de azúcares que contiene el producto.

Los alimentos y bebidas analcohólicas envasados en ausencia del cliente o de la clienta deben declarar el contenido de azúcares totales y de azúcares añadidos.

Prohibiciones

Los alimentos y bebidas analcohólicas envasadas que tengan algún sello de advertencia no pueden incorporar en sus envases:

1. Información nutricional complementaria.
2. Logos o frases con el patrocinio o avales de sociedades científicas o asociaciones civiles. Son asociaciones civiles o sociedades científicas las sociedades u organizaciones de personas dedicadas a alguna de las ramas de la medicina, la nutrición y/o el deporte.
3. Personajes infantiles, animaciones, dibujos animados, celebridades, deportistas o mascotas, elementos interactivos, la entrega o promesa de entrega de obsequios, premios, regalos, accesorios, adhesivos, juegos, descargas digitales o cualquier otro elemento. Son personajes infantiles los personajes dirigidos a niños, niñas y adolescentes, donde participen actores humanos o actrices humanas, y los dibujos animados, personajes con licencia o caricaturas de cualquier origen y en cualquier técnica de animación. Son celebridades los actores o actrices, músicos o músicas e influencers de redes sociales.
4. La participación o promesa de participación en concursos, juegos, eventos deportivos, musicales, teatrales o culturales, junto con la compra de productos que tengan al menos un nutriente crítico en exceso que inciten, promuevan o fomenten el consumo, compra o elección del producto.

Algunas especificaciones: Resolución Conjunta 7/2022 Secretaría de Calidad en Salud y Secretaría de Agricultura, Ganadería y Pesca

“...La declaración de azúcares totales y añadidos deberá realizarse en el rotulado nutricional inmediatamente después de la declaración de carbohidratos de la siguiente manera:

“Carbohidratos:...g, de los cuales:

Azúcares totales:...g,

Azúcares añadidos: ...g.”

Cuando el alimento contenga cantidades de azúcares totales y azúcares añadidos menores o iguales a CERO COMA CINCO GRAMOS (0,5 g) por porción expresada en gramos o mililitros, se podrá expresar como “CERO” o “0” o “no contiene”.

Asimismo, podrá declararse el contenido de azúcares totales por CIEN GRAMOS o MILILITROS (100 g o ml) de alimentos.

A los fines de este artículo se entiende por:

Azúcares totales: Son todos los monosacáridos y disacáridos presentes en un alimento.

Azúcares añadidos: Son los monosacáridos y disacáridos añadidos a los alimentos y las bebidas alcohólicas durante su elaboración y/o reconstitución de acuerdo con las instrucciones de preparación indicadas en el rótulo por el fabricante. Se encuentran incluidos los azúcares que están presentes naturalmente en la miel, los jarabes, jugos y concentrados de frutas y hortalizas.”...

“...Se entenderá que hay agregado de azúcares, grasas y sodio cuando:

Agregado de azúcares: se refiere al agregado durante el proceso de elaboración de azúcares, azúcares de hidrólisis de polisacáridos, ingredientes que contengan azúcares adiciona-

dos, ingredientes que contienen naturalmente azúcares como la miel, los jarabes, jugos y concentrados de frutas y hortalizas y/o la mezcla de cualquiera de los anteriores.

Agregado de grasas: se refiere al agregado durante el proceso de elaboración de grasas y aceites de origen vegetal y/o animal (incluyendo la grasa láctea) o productos e ingredientes que los contengan agregados....”

Agregado de sodio: se refiere al agregado durante el proceso de elaboración, de cualquier sal que contenga sodio o cualquier ingrediente que contenga sales de sodio agregadas, incluso cuando el uso fuera como aditivo alimentario.

<https://www.argentina.gob.ar/normativa/nacional/resoluci%C3%B3n-7-2022-371965/texto>



Bebible La Serenísima Vainilla

Bebida láctea con leche reducida en lactosa, homogeneizada, UAT, fortificada con calcio, zinc, vitaminas A, D, C y E. Sabor vainilla. Fuente de Hierro. Libre de Gluten.



Mantener el envase cerrado en lugar fresco, seco, y al abrigo de la luz. Una vez abierto, guardar refrigerado (2 - 8°C) y consumir dentro de los 3 días siguientes.



Envase tetra de litro y 250 ml.



Producto Apto para Celíacos



[ver tabla nutricional](#)



TENDENCIA 2025

TIPO DE ENVASES O PACKAGING QUE ELIGEN LOS CONSUMIDORES

SOSTENIBILIDAD

La sostenibilidad es un factor clave en la industria del envase y packaging, con un impacto directo en las decisiones de compra de los consumidores, debido a que muestran una creciente preferencia por productos convenientes, sostenibles y visualmente atractivos. Este comportamiento es influenciado por este factor de las siguientes maneras:

1. Preferencia por materiales sostenibles: los consumidores están cada vez más interesados en el ciclo de vida completo de los productos que compran, incluyendo el origen de los materiales de embalaje. Esto significa que hay una preferencia por **materiales que son renovables, reciclados o de fuentes gestionadas de manera sostenible, por ejemplo, el papel y el cartón.**

2. Conciencia ambiental: las campañas de educación y concienciación han llevado a un mayor conocimiento de los problemas ambientales asociados con el embalaje, como la contaminación plástica y la deforestación. Esto ha hecho que los consumidores sean más críticos y busquen activamente productos con un menor impacto ambiental. Adicionalmente, **los consumidores están apoyando a las empresas que demuestran un compromiso auténtico con la sostenibilidad a través de sus prácticas de RSC.**



3. Etiquetado y transparencia: los consumidores también están buscando certificaciones y etiquetas ecológicas en los embalajes que verifiquen las afirmaciones de sostenibilidad. Asimismo, la transparencia en la comunicación sobre las prácticas de sostenibilidad es crucial, ya que los consumidores valoran la honestidad sobre cómo se fabrican los embalajes, su impacto ambiental y cómo se pueden reciclar o desechar adecuadamente.

Los envases flexibles, como las bolsas y los sobres prefabricados, satisfacen esta demanda al ser ligeros, fáciles de transportar y versátiles. Además, su integridad estructural garantiza la protección del producto, lo que es especialmente valorado en sectores como alimentos, farmacéutica y el cuidado personal.

4. Envases unitarios y microdosis: Estos permiten una mayor personalización y reducen el desperdicio, alineándose con las demandas de sostenibilidad.

NOTA COMPLETA: HACÉ CLICK SOBRE EL RECTÁNGULO



Algunas clasificaciones de
envases según material,
forma y sellado.

Flow Pack

El envase flow pack es una fina película que envuelve un producto, formando una bolsa sellada, con costura de sellado térmico para garantizar conservación y seguridad del mismo. Es útil en gran variedad de productos, pero especialmente en el sector alimenticio.

En términos de materiales para flow pack, normalmente se fabrican en polipropileno biorientado, pero en la actualidad existen fórmulas más sostenibles. Este tipo de envase puede ser transparente, opaco, metalizado, entre otros.

No se utiliza para envasar productos de grandes dimensiones o alto gramaje debido al material utilizado y tipo de sellado.

Podríamos diferenciar principalmente tres tipos de envasadoras flow pack:

1. Envasadora flow pack vertical:

Envasa productos de material blando, granulado, líquido o en general, cualquiera difícil de manipular como geles, cremas, sal, azúcar, además de alimenticios específicos.. Alcanzan velocidades muy altas, por lo que se puede envasar gran cantidad de productos por minuto.

2. Envasadora flow pack horizontal:

Es la más utilizada en el mercado, permite envasado de hasta 100 productos por minuto. Es ideal para el envasado de productos sólidos, como chocolates, jabones en barra, juguetes pequeños, galletitas, productos alimenticios en general. Garantiza sellados estancos con formatos de bolsa que el envasado vertical no permite.

3. Envasadora flow pack manual:

Para un número reducido de productos. También se utiliza para productos sólidos, alimenticios principalmente.



Flow Pack



Doy Pack

Envase para envasar todo tipo de productos ya sean sólidos, en polvo, geles o líquidos gracias a su gran resistencia y alta capacidad de conservación de las propiedades de su contenido.

La historia de este envase comienza en 1963 cuando el presidente de la sociedad Thimonier, Louis Doyen inventó este formato marcando el inicio de un cambio radical en el concepto de “Envase Flexible”. Su nombre viene de la asociación de DOYen PACKagin aunque también es conocido como bolsa stand-up.

Desde un principio el doypack tuvo gran aceptación en el sector de la alimentación ya que ofrecía muchas ventajas frente a otros envases rígidos como podían ser latas, botellas, etc. Luego, la industria cosmética se fijó en las posibilidades de este formato y lo adoptó para algunos de sus productos como geles, shampoo, entre otros.

El Doy Pack clásico en general tiene barreras al oxígeno, a la humedad, a los rayos UV porque en su fabricación cuenta con materiales y proceso de trilaminado: base PE+PET+una doble laminación post impresión.

Existen otros materiales como papel kraft, combinación metalizado + PET, entre otros.

En estos envases pueden incluirse sistemas de cierre tipo zipper multiuso, pico vertedor con tapa, manijas troqueladas, cortes irregulares, dependiendo de la empresa o maquinaria que se cuente.

Aconsejamos leer la bibliografía y consultar a proveedores ya que el avance tecnológico en la fabricación de envases y cuidado del medio ambiente, produce constantes cambios en los materiales y propiedades físicas.



Doy Pack



Sachets o Pouches



Algunas medidas según máquinas sacheteadoras:

- a. Pillow Bag / Almohada:
Largo: 30 a 180 mm.
Ancho: 30 a 135 mm.
Max. Ancho de bobina: 300 mm.
- b. Sellado de 3 lados:
Largo: 30 a 150 mm
Ancho: 25 a 135 mm
Max. Ancho de bobina: 270 mm.
- c. Sellado de 4 lados:
Largo: 30 a 150 mm
Ancho: 40 a 135 mm
Max. Ancho de bobina: 270 mm.



Sachets o Pouches



Stick Pack

Tienen forma de tubo, apertura fácil y dosificación exacta y pueden contener producto en estado líquido, granulado, en polvo, viscoso o en crema.

Los anchos populares de los stick packs son 23 mm y 35 mm. Un ancho de 17 mm es el más pequeño que se puede lograr y es conocido internacionalmente como el "palo de azúcar".

Algunas especificaciones típicas de relleno de polvo:

Anchos de envase de barras:

17 mm, 20 mm, 23 mm, 30 mm, 35 mm, 45 mm, entre otros.

Longitud de envase de palos:

75 mm-165 mm / Rango de peso: 1g - 50g

Barnices de película: Brillo, Mate, Mate suave al tacto, Metálico, Barniz dual.

Algunas especificaciones típicas de llenado de líquidos:

Anchos de paquete de barra: 17 mm a 100 mm.

Longitud del paquete de palos:

75 mm-165 mm

Volumen de llenado: 1 ml. – 10 ml.

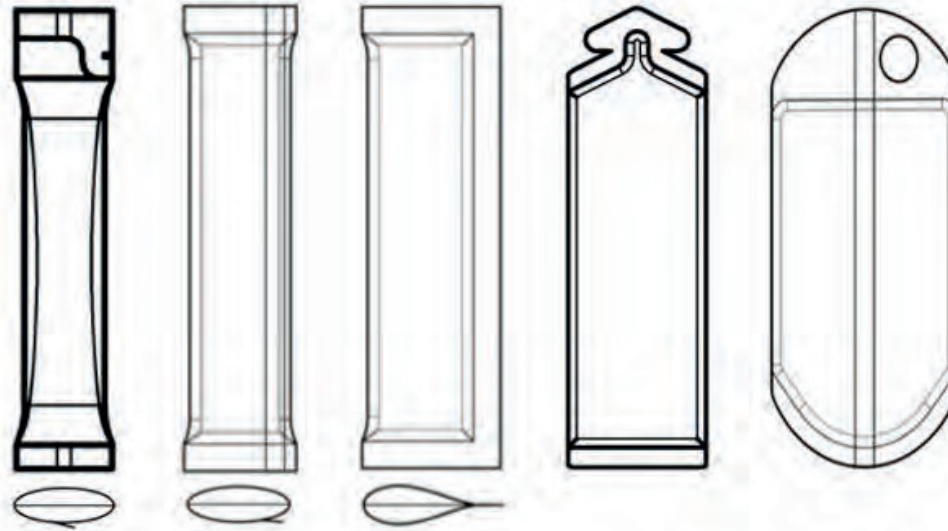
Barnices de película: Brillo, Mate, Mate suave al tacto, Metálico, Barniz dual.



Aconsejamos leer la bibliografía y consultar a proveedores ya que el avance tecnológico en la fabricación de máquinas de llenado produce constantes cambios en las dimensiones de los envases.



Stick Pack



Stick Pack
simple
sellado

Stick Pack
lateral fino

Stick Pack
lateral ancho

Stick Pack
con forma
irregular
dosificador

Stick Pack
con forma
irregular ovalado

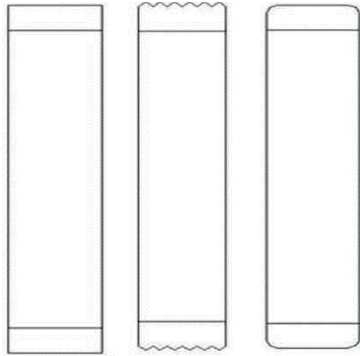


:B
TECNO

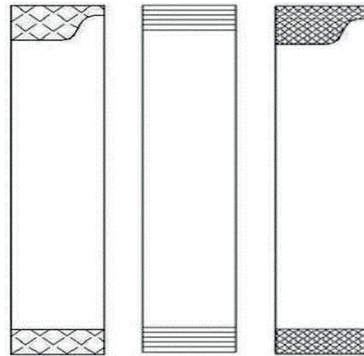


Stick Pack

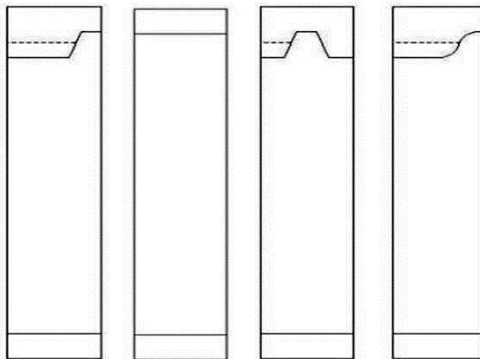
Opciones de corte
corte derecho, zig zag, redondeado



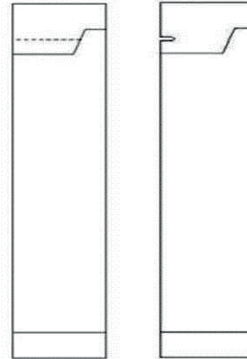
Opciones de sellado
diamante, serrucho, micro diamante



Opciones de las formas de sellado
cuello de costado, derecho,
cuello al medio, redondeado



Opciones de Abre Fácil
microperforados, muesca con tajo





Soportes no celulósicos

SOPORTES NO CELULÓSICOS

Vidrio / Madera Cuero

Hojalata / Aluminio

Cobre / Cerámica / Tela

Plásticos

PET Botellas de bebidas, enjuagues bucales, aderezos

PVC Cartelería, botellas de champú, cremas, envases de aceite de cocina.

HDPE Envases de leche, detergentes, productos de limpieza, aceites para industria automotriz.

LDPE Bolsas de comercios, plásticos livianos para embalajes.

PP Recipientes para yogurt, sorbetes, tapas de botellas.

PS Envases y bandejas desechables en gastronomía.

Otros Altísima resistencia a la temperatura. No tóxicos.

Polipapel / Bolsas biodegradables

<https://www.elempaque.com/es/noticias/empaques-biodegradables-que-materiales-se-utilizan-y-como-funcionan>



Algunos soportes utilizados en flexografía / flexografía digital.

Polipropileno Biorientado (BOPP)

Película de polipropileno con un revestimiento que permite que sea termosellado. Su característica principal es la barrera de protección que ofrece para evitar la entrada o salida de humedad. Por lo que sus aplicaciones se orientan principalmente al mercado comestible.

Es el film más requerido por la industria de envases flexibles y está ganando terreno al plástico rígido dada su versatilidad, economía y sustentabilidad.

.POLIPROPILENO (OPP) CAST, BIORENTADO, COEXTRUSO, LACADO (Acrílico, PvDC, PVOH), METALIZADO.

–Films que cada vez más reemplazan a otros tipos de soportes: Tienen buena imprimabilidad, adhesión; en el caso de los lacados se debe tener cuidado con los solventes utilizados ya que tienen tendencia a la retención de solventes.

–Termosoldables.

.POLIESTER (PET)

DESNUDO, LACADO, TRATADO (químico, físico).

Films de imprescindible utilización cuando se necesitan propiedades “barrera”. Buena estabilidad química y térmica. –Laminables.

.OTROS FILMS:

POLIAMIDA: laminable, buena resistencia al calor. PVC: Termoformable.

POLIESTIRENO: Expandible o no.

.ENVASES BIODEGRADABLES:

Son elaborados con materiales orgánicos provenientes de fuentes renovables como biopolímeros. Al convertirse en desechos, se descomponen rápidamente mediante procesos naturales, convirtiéndose en biomasa y nutrientes sin intervención humana.

La incorporación de biopolímeros derivados de plantas como el maíz y el arroz subraya su accesibilidad y bajo costo, mientras que su descomposición natural **sin liberar sustancias nocivas contribuye significativamente a la reducción de la huella de carbono.**

. ALUMINIO

DESNUDO, PRELACADO (NC ,Vinílico), BRILLANTE O MATE, PARA LAMINACION.

-RIESGOS : OXIDACION, ENSUCIADO, ENGRASADO.

. POLIETILENO

.LDPE Baja Densidad (Alta Presión)

.HDPE Alta Densidad (Baja Presión)

Se fabrican en blanco, opaco y transparente.

Desde el punto de vista impresor tiene tanta o más importancia además de la naturaleza del PE :

-La cantidad de EVA (Acetato de Vinil Etileno)

-Tipos y % de Ceras.

-Tipos y % de aditivos de: antiBloqueo, antiestático, estabilizantes, oxidantes, plastificantes, etc.

-Se realiza tratamiento corona antes de la impresión.

.CELOFÁN

. BOLSAS BIODEGRADABLES

Confeccionadas con almidón de maíz y polímeros biodegradables obtenidos a partir de materias primas renovables.

Se degradan al tener contacto con el medio ambiente aproximadamente a partir de los 180 días.

Se utilizan también para impresión en serigrafía.



. POLIPAPEL

El Polipapel consiste en un material compuesto por 90% pulpa de papel tratada y un 10% de plástico (esta pequeña cobertura de polietileno le otorga propiedades impermeables que permiten reducir la transferencia de calor hacia las manos). Material resistente usado en la elaboración de vasos para bebidas frías y calientes, bandejas para alimentos, etc.

Según la cantidad de envases que se requieran, algunas empresas utilizan impresión flexográfica para tiradas de 30.000 a 50.000, entre 5.000 a 10.000 en offset digital y menos de 5.000 en serigrafía (sistema más caro de los tres).



Imágenes extraídas de:
<https://grupoestisol.com/>
<http://www.serviplast-sa.com.ar/>

:B
TECNO

ATENCIÓN!!!

EL "POLIPAPEL" ES UN PROCESO TAMBIÉN EN LA FABRICACIÓN DE VASOS DESCARTABLES DONDE PREVIAMENTE SE IMPRIME EL SOPORTE CELULÓSICO EN OFFSET TRADICIONAL O DIGITAL.

En la mayoría de estos casos, la lámina plástica es colocada de forma automática (máquina) en el proceso de armado del vaso.

Es decir que, se imprime en offset tradicional / digital sobre cartulina encapada y luego se le suma el plástico.

PET



PP



PEAD



PS



PS Espandido



BOPP
laminado

HDPE



BOPP



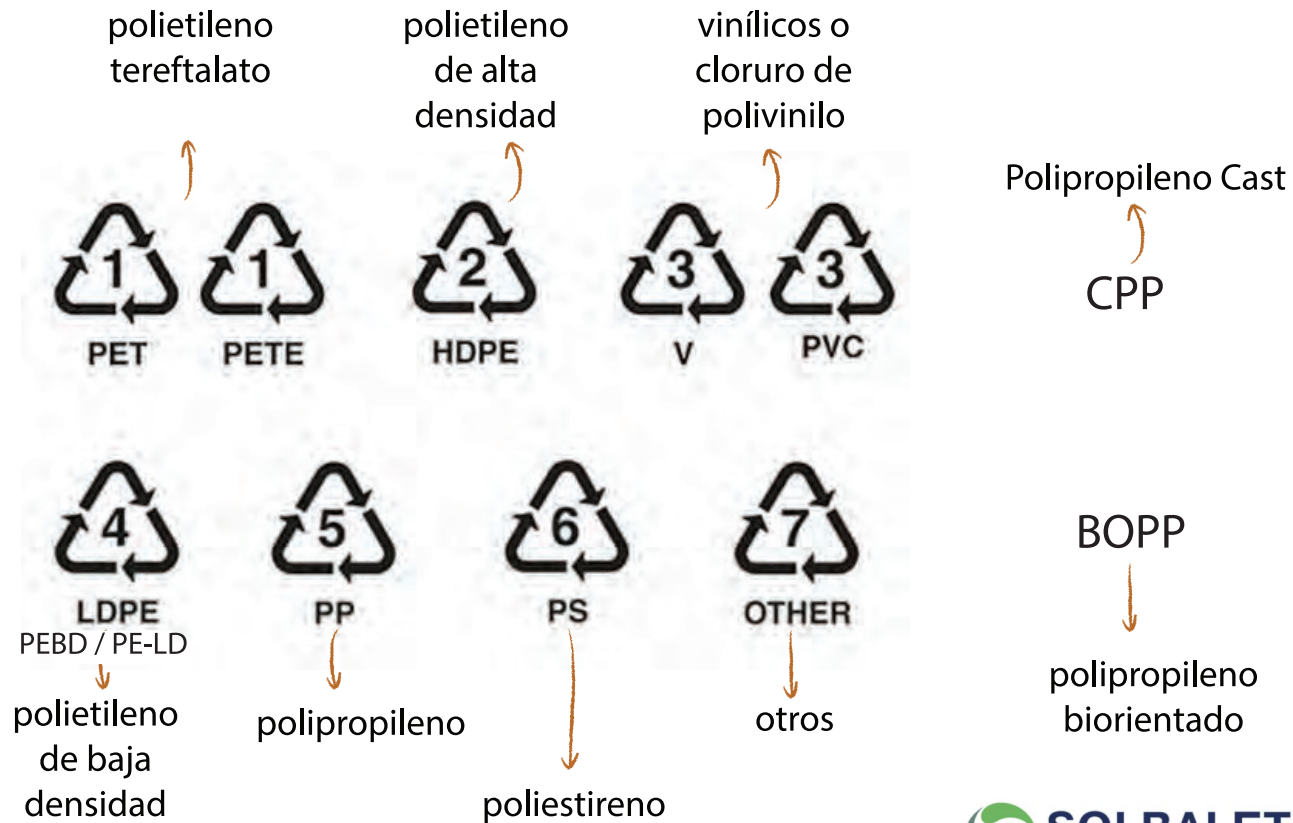
PEBD / PE-LD (LDPE)



TETRA PAK papel / aluminio / polietileno



Simbología



Proceso de producción PACKAGING ENVASES HOJALATA

ACEITUNAS LOLITAS CON HUEVO

Olivias



¡HE TRAI
DO OLIVIAS!



¡Y SON
LOLITAS!



ESTO ES AMOR
A PRIMERA
MORDIDA



¡ME MUERO POR TUS HUESOS

ACEITUNAS LOLITAS CON HUEVO

Olivias
BY TAST



¡HE TRAI
DO OLIVIAS!



¡Y SON
LOLITAS!



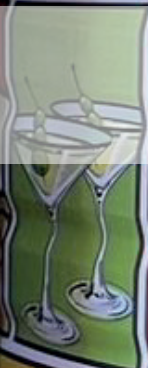
ESTO ES AMOR
A PRIMERA
MORDIDA



¡ME MUERO POR TUS HUESOS

ACEITUNAS LOLITAS CON HUEVO

:B
TÉCNO



¡Y SON
LOLITAS!



ESTO ES AMOR
A PRIMERA
MORDIDA

¡ME MUERO POR TUS HUESOS

Qué tipo de impresión se utiliza para envases de alimentos HOJALATA

En el envasado de alimentos, la seguridad y el respeto al medio ambiente son primordiales. Se utiliza hojalata de alta calidad y tintas de impresión y recubrimiento aptas para uso alimentario, garantizando que satisfagan las necesidades de los clientes.

El sistema offset seco es la primera opción para diseños de **cobertura total o colores personalizados para la lata**. Para lograr una cobertura de impresión completa, la hojalata debe imprimirse antes de su fabricación y moldeado en la fábrica. Otras opciones son serigrafía, sublimación o impresión digital.

Offset seco El sistema de impresión que rompe el equilibrio agua-tinta

En este proceso de impresión se utiliza una capa de silicona en vez de agua para diferenciar las áreas impresoras de las no impresoras de la plancha (lo que inevitablemente da origen a un tipo de plancha offset especial).

Las planchas son especiales porque:

Están recubiertas con una capa de silicona.

Al exponer y revelar esta plancha, la silicona se desprende de las áreas expuestas, dejando al descubierto las zonas impresoras.

En las áreas no expuestas, se mantiene la silicona (zona no imagen) que repele la tinta.

El offset seco aporta una serie de ventajas respecto al offset húmedo, que mencionamos a continuación:

El alto tiro (tack) de las tintas de impresión offset sin agua, permite imprimir con un color de saturación más elevado (más densidad de tinta), lo que da un rango de tonos más amplio.

Proporciona un punto de trama más definido (menor ganancia de punto en la impresión), lo que permite imprimir con una lineatura de trama más alta (300 líneas por pulgada o más).

El ajuste de máquina es más rápido: no se necesita regular el equilibrio tinta-agua.

La ausencia de agua minimiza los problemas de estabilidad dimensional del papel; las arrugas; las variaciones de registro, los problemas de secado.

Es más respetuoso con el medio ambiente: no requiere los aditivos de la solución de mojado (alcohol, reguladores de pH). Algo muy a tener en cuenta al diseñar de manera sostenible.

Sin embargo, este sistema presenta algunos inconvenientes en relación al offset tradicional:

Debido al uso de silicona en lugar de agua, las máquinas de impresión son más caras porque necesitan un sistema de refrigeración para que se mantengan condiciones de temperatura estables en tiradas largas (en las Offset tradicionales el efecto refrigerante lo ejerce la solución de mojado).

Las tintas de offset seco tienen una viscosidad mayor que las tintas offset estándar. Esto unido a que no se utilice agua para poder limpiar la manilla de residuos del papel implica que el offset seco genere motas con más facilidad.

Y alta tendencia a que aparezca el efecto peeling de color (con la aparición de pequeñas manchas blancas en el sustrato impreso). Esto se debe a la generación de partículas de polvo en los puntos fronterizos entre las áreas de impresión y las no imprimibles.

Si se conoce el proceso de impresión y acabado, podemos pensar en el diseño y tener en cuenta el armado del original

Generalmente las latas de hojalata se realizan con base blanca impresa. El blanco es el color principal de todas las imágenes, y posee un alto brillo.

La blancura es un factor de calidad importante en los productos de hojalata impresos, por lo que se requiere que la tinta blanca tenga buena cohesión con la tinta base, evitando que amarillee o se decolore tras varios ciclos de horneado a alta temperatura y vapor. La aplicación de tinta base a la hojalata aumenta la adherencia de esta, lo cual favorece la fijación de la tinta blanca.

Asimismo, se debe tener en cuenta la deformación de la imagen, ya que pasa de plano a tridimensional.

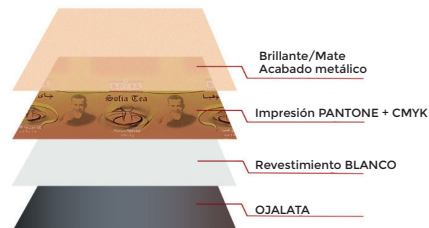
INDISPENSABLE A LA HORA DE DISEÑAR EL PACKAGING

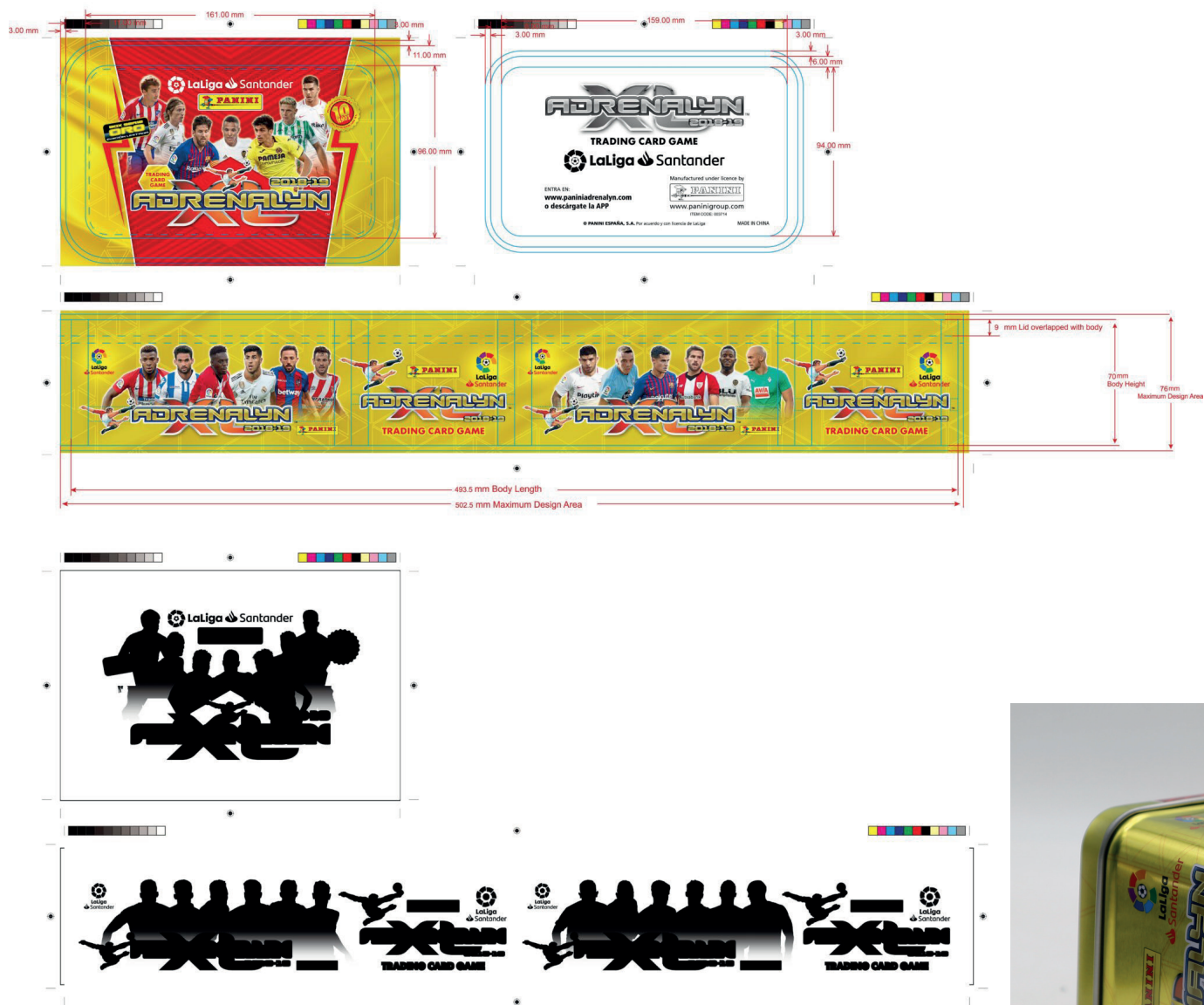
Packaging de hojalata con impresión parcialmente metálica: para lograr un aspecto metálico en la superficie de la hojalata, es necesario barnizarla antes de imprimir. Luego se imprime con tinta blanca el diseño que requiere una base blanca. El siguiente paso consiste en imprimir los demás colores antes del barnizado final.

RESULTADO



REVESTIMIENTO EXTERIOR

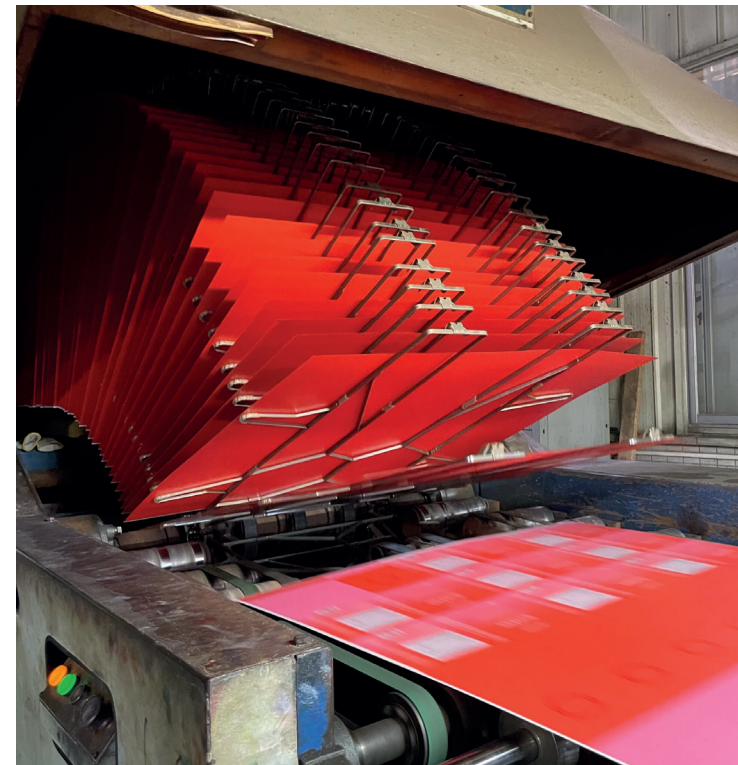
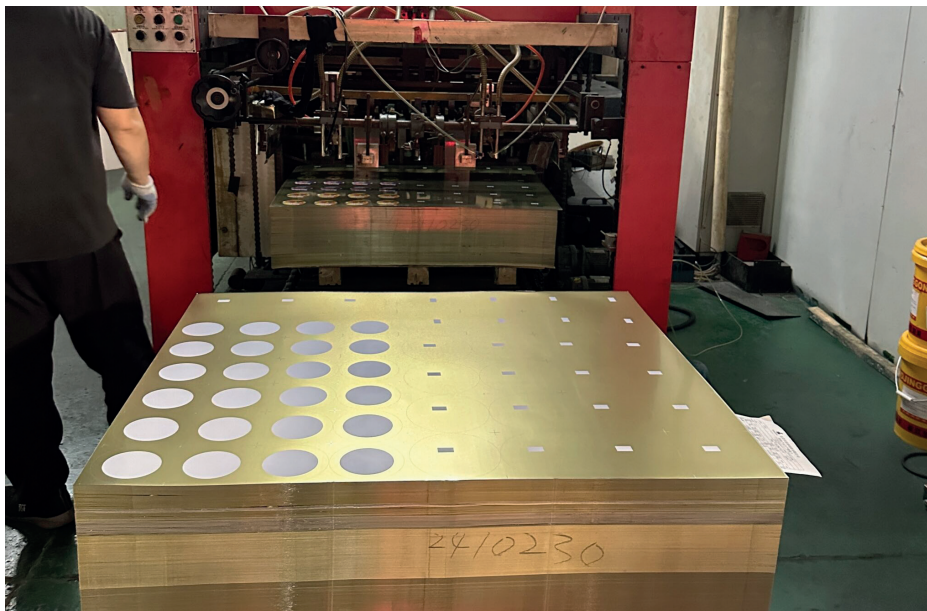






Debido a la diferencia en los productos de impresión, **la máquina de impresión de hojalata difiere de la prensa offset de papel**. La hojalata es insoluble en agua y no absorbe disolventes, por lo que la tinta de impresión debe hornearse a altas temperaturas para volatilizarse, formar una película y curarse. Por lo tanto, se requiere una sala de secado durante el proceso de impresión. Al finalizar cada etapa de impresión, la hojalata debe pasar por el horno.

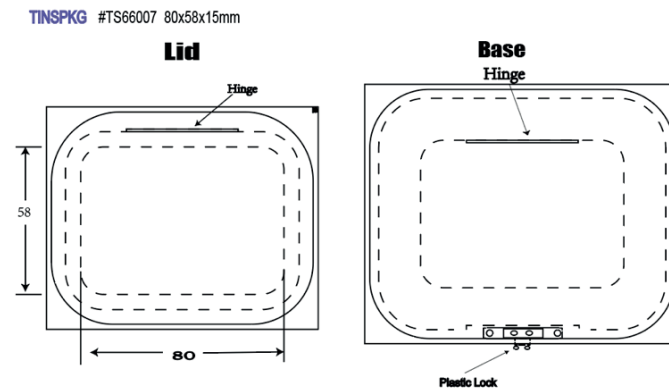
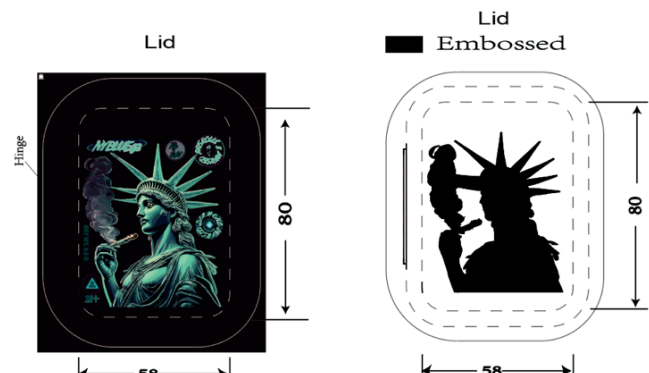
La alta dureza de la hojalata impide el uso del avanzado sistema de transporte continuo de hierro en el proceso de impresión, que difiere de la prensa offset de papel en la estructura de la sección de alimentación, el sistema de alineación y la sección de apilado.



Proceso de armado de. packaging final DE PLANO A TRIDIMENSIÓN

Para ello existen “moldes” cortantes y formadores de bordes. Cada diseño de forma (triangular, redonda, etc., requiere de un molde).

En caso de que el diseño requiera hot stamping bajo o sobre relieve, la hojalata impresa se coloca entre los troqueles de relieve macho y hembra de la máquina de estampación. Una prensa hidráulica o mecánica aplica alta presión y el diseño seleccionado se presiona sobre el metal, creando un efecto de relieve 3D.



¡DATO A TENER EN CUENTA!

Después de que la hojalata pasa por la impresión en color CMYK o Pantone, la superficie aún no está lista para ser convertida en latas. Más tarde, se aplican varios barnices o capas protectoras (procesos posteriores a la impresión) en la parte superior para proteger, mejorar y preparar las hojas antes de cortarlas y darles forma.

Se aplica una capa protectora transparente (brillante, mate o con efecto especial) sobre la hojalata impresa para proteger la capa de tinta de rayones y rozaduras, mejorar la resistencia al calor, la humedad y los productos químicos, y agregar el acabado deseado (brillante/brillante, mate, texturizado).

Posteriormente, las láminas de hojalata recubiertas se pasan por un horno de secado. El horneado endurece la tinta y el barniz, asegurando una fuerte adhesión.

BUSCÁ MÁS INFO EN <https://tinspkg.com/es/>





TOCÁ EN LAS IMÁGENES Y TE LLEVA AL LINK DE LOS VIDEOS

Bibliografía

. Envases Biodegradables. Año 2024

<https://www.elempaque.com/es/noticias/empaques-biodegradables-que-materiales-se-utilizan-y-como-funcionan>

. El significado de los signos de los plásticos

<https://envasesdeplastico.xyz/informacion/el-significado-de-los-simbolos-en-los-plasticos>

. Guía de etiquetado ambiental para envases y embalajes

https://www.ecoembes.com/sites/default/files/archivos_publicaciones_empresas/guia-etiquetado-ambiental-18.pdf

. El Sachet y sus características

<https://envasados.es/el-sachet-y-sus-caracteristicas/>

. Flowpack

<https://envasados.es/formato-envase-flowpack/>

<https://liderpac.es/flow-pack/>

. Doy pack

<https://envasados.es/project/doy-pack/>

<https://www.caiyouqipacking.com/>

. Stick pack

<https://www.envasados.es/stick-pack-envase-monodosis-sostenible/>

<https://vikingmasek.com/packaging-machine-resources/packaging-machine-blog/packaging-machine-spotlight-stick-pack>

<https://www.aranow.com/es/actualidad/todo-lo-que-tenes-que-saber-sobre-el-stick-pack/>

<https://www.actionpakinc.com/contract-filling-services/stick-packs/>

. Sachet pack

<https://honorpack.com/es/sachetadora-vertical-automatica/>

<https://www.landpackes.com/multilane-packing-machine/multi-line-sugar-stick-machine-ld-g6l.html>