



# Perguntas Frequentes

## 1. O que é uma embalagem da Tetra Pak® ou Longa Vida?

R: A embalagem da Tetra Pak é composta por várias camadas de materiais. Estas criam uma barreira que impede a entrada de luz, ar, água e microorganismos e, ao mesmo tempo, não permitem que o aroma dos alimentos deixe a embalagem. A proteção contra luz é fundamental, pois evita a destruição de importantes vitaminas dos alimentos (Vitamina C e Vitamina B), principalmente no caso de leite e sucos. Já o oxigênio, presente no ar, poderia produzir nos alimentos uma reação de oxidação e causar uma redução das suas qualidades. Essas embalagens são feitas de papel (cartão), plástico (polietileno de baixa densidade) e alumínio.

Um dos objetivos das embalagens é proteger o seu conteúdo, e neste sentido, a Tetra Brik Aseptic ou embalagem Longa Vida é muito eficiente, pois mantém bactérias e outros microorganismos longe de alimentos como leite, iogurtes e suco de frutas, preservando-os por muitos meses. Nenhum conservante artificial é adicionado, sendo, portanto, um alimento 100% natural.

## 2. O alumínio da embalagem entra em contato com o alimento?

R: Não, o alumínio não entra em contato com o alimento. Assim como as demais embalagens que utilizam alumínio, existe uma camada protetora interna de polietileno – no caso das embalagens da Tetra Pak, são duas camadas. Vale destacar, ainda, que a embalagem que é composta de seis camadas de diferente material (como mostra o desenho) – plástico (polietileno), papel e alumínio – cada qual com uma função importante na proteção do alimento. O papel mantém a embalagem rígida, o plástico permite a integridade do fechamento da embalagem e o alumínio bloqueia a luz e o oxigênio.

## 3. Como os alimentos, como o leite, podem durar tanto fora da geladeira?

R: A combinação das tecnologias de ultrapasteurização do leite, de envase asséptico, a estrutura do material de embalagem e da retirada do ar no momento do fechamento da embalagem torna o leite Longa Vida um produto sem qualquer tipo de bactéria. Assim, ele pode ser mantido fora da geladeira, antes de aberto, por até 180 dias.

## 4. Qual a diferença entre pasteurização e ultrapasteurização?

R: A pasteurização é um tipo de processamento a temperaturas mais baixas que a ultrapasteurização, por volta de 72°C a 75°C, e por um tempo mais longo, de 15 a 20 segundos, seguido de rápido resfriamento.

Este processo reduz o número de bactérias e destrói aquelas que podem causar doenças. A legislação federal estabelece contagens máximas de bactérias antes e principalmente depois do processo de pasteurização. Ao contrário do leite Longa Vida, o leite pasteurizado não elimina todas as bactérias e deve ser mantido sob refrigeração, mesmo antes de ser aberto.



O leite Longa Vida, por sua vez, é submetido ao processo de ultrapasteurização, a temperaturas de 130oC a 150oC por 2 a 4 segundos, seguido também de rápido resfriamento.

### **5. Como foi a invenção da embalagem Longa Vida?**

R: Em 1951, o Dr. Ruben Rausing idealizou a embalagem cartonada, em formato de tetraedro (quatro faces, triangular, com base horizontal) prevendo uma necessidade do mercado de acondicionar alimentos em embalagens práticas que pudessem ser vendidas em lojas conveniência, que já começavam a aparecer nos Estados Unidos. Um ano depois, em 1952, a empresa já comercializava sua primeira máquina de embalagens cartonadas. O creme de leite foi o primeiro produto a ser embalado pela Tetra Pak. Três anos depois as embalagens da Tetra Pak começaram a acondicionar leite pasteurizado. A embalagem tipo Longa Vida, no entanto, seria criada apenas em 1961. Foi neste ano que Dr. Ruben Rausing uniu os conceitos de ultrapasteurização e embalagem asséptica, criando a embalagem que protegeria o leite, sem necessidade de conservantes e refrigeração.

### **6. Quais são os alimentos que podem ser embalados em embalagens da Tetra Pak?**

R: No Brasil, atualmente, são envasados alimentos líquidos, como leite, sucos, chás, águas de coco e iogurtes; e viscosos, como maionese, molhos de tomate, goiabada e requeijão. A Tetra Pak também desenvolveu uma tecnologia para envase de alimentos sólidos, como legumes, vegetais, molhos e sopas com pedaços. É a tecnologia Tetra Recart, que hoje possui mais de 100 produtos em mais de 30 países, como vegetais, alimentos preparados, saladas prontas, tomates, frutas em calda, grãos, com marcas líderes mundiais, em países como Espanha, Itália, Estados Unidos, Chile, etc.

A marca Quero da Coniexpress, foi a primeira indústria brasileira a lançar produtos com a tecnologia Tetra Recart. Os consumidores brasileiros já encontram no varejo molhos prontos com pedaços e vegetais (milho, ervilha e seleta de legumes).

### **7. As embalagens da Tetra Pak são recicláveis?**

R: Sim. Após a coleta, as embalagens seguem normalmente para as cooperativas nos bairros, onde são separadas do restante do material e comercializadas. A principal tecnologia usada é a reciclagem do papel e a utilização das camadas de plástico e alumínio em indústrias de plásticos. A separação dos materiais é feita nas fábricas de papel.

As fibras das embalagens da Tetra Pak têm um alto valor para a indústria de papel e papelão. As indústrias as utilizam como matéria-prima para produção de caixas de papelão, papel Kraft, etc. Os demais componentes da embalagem – alumínio e plástico – são utilizados em fábricas recicladoras de plásticos para a fabricação de vassouras, escovas e canetas. Uma outra aplicação possibilita a produção de telhas e placas, que substituem a madeira na estrutura interna de cadeiras para escritórios.

Uma nova tecnologia de reciclagem separa o plástico e o alumínio da embalagem, no processo Plasma. Este processo foi totalmente desenvolvido no Brasil, após seis anos de estudos e testes, numa parceria da Tetra Pak com o IPT (Instituto de Pesquisas



Tecnológicas).

Em 2013, no Brasil mais de 71 mil toneladas de embalagens da Tetra Pak® foram recicladas. O volume representa um incremento de 9% se comparado a 2012.

### **8. A Tetra Pak é uma empresa multinacional. Ela fabrica no Brasil?**

R: Presente em mais de 170 países, a Tetra Pak é uma organização global, com produção local. A Tetra Pak iniciou as operações no Brasil em 1957. Em 1978, inaugurou sua primeira fábrica de material de embalagem na cidade de Monte Mor, a 120 quilômetros da capital paulista. Esta planta é hoje uma das mais versáteis do mundo, produzindo uma ampla variedade de embalagens. Em 1999, a empresa inaugurou sua fábrica em Ponta Grossa (PR).

A empresa possui cerca de 1.000 funcionários e mantém sete escritórios regionais de vendas e assistência técnica: São Paulo, Ribeirão Preto (SP), Belo Horizonte (MG), Goiânia (GO), Ponta Grossa (PR), Porto Alegre (RS) e Recife (PE), além de um escritório no Paraguai.

As fábricas de Monte Mor e Ponta Grossa foram certificadas pelo FDA (Food and Drug Administration), o que permite exportações para outros países com reconhecimento de boas práticas de produção. A Tetra Pak Brasil foi a primeira indústria de embalagem na América Latina a receber este certificado.

### **Código 2D**

#### **1. Para onde foi o número que havia abaixo da embalagem do leite?**

R: O número foi substituído por um código, semelhante ao código de barras. O nome do sistema é Código 2D.

#### **2. Por que a empresa retirou o número abaixo da embalagem de leite?**

R: Porque modernizou seu sistema. Trata-se de uma evolução no controle de qualidade das embalagens, que antes era feito com números e agora está mais moderno. Para informar os consumidores da mudança de maneira transparente, a Tetra Pak está colocando abaixo da embalagem a seguinte frase: "Estes códigos referem-se à rastreabilidade desta embalagem".

#### **3. Mas o que significa este código?**

R: Significa uma marcação da Tetra Pak, empresa que produz a embalagem do leite. Ele é usado para controle de impressão. Assim como qualquer indústria, a Tetra Pak também controla a produção da embalagem através de códigos. Se houver algum erro na impressão da embalagem, ela será encontrada por meio destes códigos e o erro será corrigido.

O código que a Tetra Pak imprime na embalagem refere-se exclusivamente ao controle de fabricação e rastreabilidade, não tem nada a ver com o produto que está na embalagem.



#### **4. Mas o número não representa a quantidade de vezes que o leite foi reprocessado?**

R: Não. Este é um boato enganoso, que circula pela Internet. O reprocessamento de leite é inviável economicamente e proibido por lei. Não existe este tipo de prática pela indústria. Infelizmente, algumas pessoas espalharam um boato pela Internet e, como tantas outras histórias falsas, acabaram criando uma situação que não existe.

#### **5. Ainda quero saber o número da embalagem que estou comprando! Como vou saber qual é o número?**

R: O número agora faz parte código. Para modernizar sua produção e ter mais qualidade e segurança, a Tetra Pak passou a utilizar este novo código. Ele armazena várias informações. Sua leitura é feita por equipamentos industriais. Não é necessário que o (a) Sr. (a) saiba o número, pois é uma informação útil apenas para a indústria que produz a embalagem.

#### **6. Para quê servem as informações do código?**

R: Estas informações são usadas no controle de fabricação e rastreabilidade da embalagem. Servem para que a empresa que imprime as embalagens, a Tetra Pak, saiba tudo sobre a fabricação de cada embalagem: a data em que foi impressa, a máquina, bobina de impressão e a faixa onde ela se encontrava quando foi impressa.

Este código vai permitir que a empresa saiba com mais rapidez e segurança todas as informações sobre cada uma das embalagens e com isso possa corrigir erros de impressão. Assim, oferece um rígido controle de qualidade, evitando qualquer possibilidade de fraude ou falsificação.

#### **7. A empresa está escondendo o número?**

R: Não. Não é prática da empresa esconder informações. Pelo contrário: a Tetra Pak prima pela transparência e por isso veio a público explicar o significado desta mudança. A mudança é para melhor: um sistema moderno de identificação das embalagens para melhorar a qualidade de impressão e trazer mais segurança. O Código 2D é uma inovação que já está sendo implantada em todo o mundo.

#### **8. O que é código 2D?**

R: É um código parecido com o código de barras, porém mais moderno. Ele armazena muitas informações em pouco espaço e com isso facilita a vida das empresas. Nos supermercados, por exemplo, o código de barras tornou o atendimento mais rápido.

Todas as informações do produto, como marca, tamanho e preço, estão armazenadas no código. Com o Código 2D é a mesma coisa, mas em escala industrial. Sua imagem é representada por uma série de pontos que armazenam as informações do processo de produção, permitindo saber em que data, fábrica, máquina e bobina a embalagem foi produzida. Assim, é possível oferecer um rígido controle de qualidade, evitando qualquer possibilidade de fraude ou falsificação.



**9. Ainda tenho dúvidas com relação à numeração no fundo da embalagem. Se isso é mesmo um boato, então o que realmente significava o número?**

R: Os números faziam parte de uma marcação da Tetra Pak para controle de produção. Assim como qualquer indústria, a Tetra Pak também controla a sua produção através de números impressos. O número (1, 2, 3, 4, etc) era inserido no fundo da embalagem durante a impressão e indicava simplesmente em que posição aquela embalagem estava quando impressa em uma bobina.

Estes números agora foram substituídos pelo código, garantindo mais segurança para a produção das embalagens e conseqüentemente para os produtos nela contidos.

*Para mais informações, entre em contato pelo email [falecom@tetrapak.com](mailto:falecom@tetrapak.com).*