

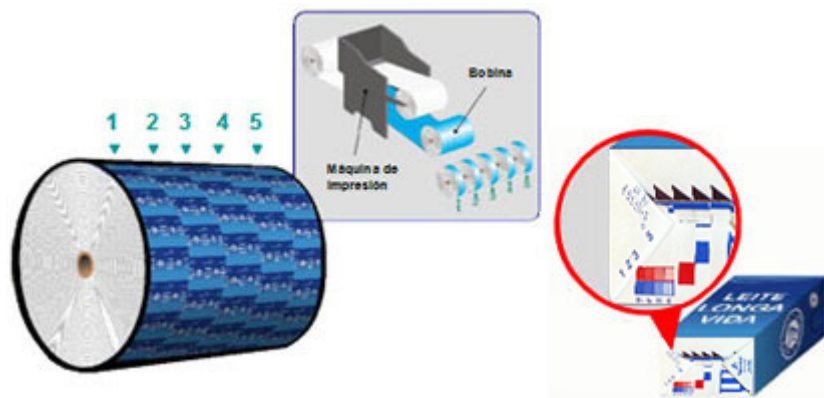
Los envases de Tetra Pak son producidos en grandes bobinas como ésta. Una misma bobina contiene varios rollos con secuencias de envases.

Cada rollo de una bobina recibe una numeración (1 al 5) que permite identificar en qué posición de la bobina fue producido un determinado envase.

Los números son impresos durante la fabricación de los envases en las fábricas de la firma Tetra Pak, empresa que produce los envases.

De esa forma, Tetra Pak

- Tiene un control de la producción de los envases
- Garantiza la máxima calidad de los envases que llegan al consumidor.
- Trazabilidad del envase



CONOZCA MÁS SOBRE LA LECHE LARGA VIDA

(1) QUÉ ES LA LECHE LARGA VIDA O UHT?

Es la leche procesada con la tecnología más moderna que existe para el tratamiento de la leche y para garantizar al consumidor una leche saludable, segura y con un tiempo más prolongado de almacenamiento.

(2) EN QUÉ CONSISTE ESE TRATAMIENTO DE LA LECHE?

En el procesamiento, la leche pasa primeramente por la homogeneización – proceso físico que reduce el tamaño de los glóbulos de grasa, aumentando la estabilidad de la leche y evitando la separación de la grasa, o sea la formación de la nata. A continuación, la leche es sometida a ultrapasteurización – aumento de la temperatura entre 140°C y 150°C durante 2 a 4 segundos, en un flujo continuo, e inmediato enfriamiento a una temperatura inferior a 32°C. Finalmente, la leche es envasada bajo condiciones asépticas en los envases de Tetra Pak.

(3) ES VERDAD QUE LA LECHE PUEDE SER REPROCESADA HASTA CINCO VECES?

Es imposible que el envase sea reutilizado o que el producto vuelva a la planta luego del vencimiento para una nueva ultrapasteurización. La maquinaria que permite el llenado de producto en el envase, requiere que el envase venga en forma de bobina (como en el dibujo). Por ende, un envase que ya ha sido utilizado, no puede pasar nuevamente por el proceso ya descrito.

(4) QUÉ SIGNIFICAN LOS NÚMEROS EN LA BASE DEL ENVASE?

La numeración en la base de los envases se relaciona a una marca de la firma Tetra Pak llamada número de orden de producción. Con cada pedido de envases formulado por una empresa productora de leche se genera un número secuencial, que sirve para el rastreo de la producción. El número que aparece encima de este número secuencial en la base del envase (1, 2, 3, etc.) se imprime en el momento de la producción del mismo y se refiere a la posición en la bobina. Los envases de leche son producidos en grandes bobinas y, de esta forma, son enviados a los clientes (productores de leche). Los productores reciben las bobinas, que son colocadas en las máquinas

envasadoras y forman un envase (cajita) al mismo tiempo que tiene lugar el llenado con el producto.

(5) LUEGO DE ABIERTO EL ENVASE DE LECHE LARGA VIDA, NECESITA ÉSTE SER GUARDADO EN LA NEVERA?

Sí. Luego de abierto el envase de leche larga vida (cajita), se rompe la barrera protectora y la leche entra en contacto con el medio externo. Entonces se torna necesario mantener el producto refrigerado para inhibir la acción de los microorganismos. Una vez abierta, es recomendable que la leche larga vida sea consumida en un período máximo de 3 días.

(6) CÓMO ES EL ENVASE LARGA VIDA?

El envase de leche larga vida de Tetra Pak está compuesto de seis capas de protección, de afuera hacia adentro: Una capa de polietileno, para proteger al envase contra la humedad externa; una capa de papel, que confiere estructura y resistencia al envase; una capa de polietileno para la adherencia entre las capas internas; una capa de aluminio para evitar el paso del oxígeno, de la luz y de los microorganismos; y, finalmente, dos capas de polietileno que evitan todo y cualquier contacto de la leche con los materiales internos del envase. El resultado es un envase de alta calidad que, aparte de proteger el alimento contra la acción de la luz, del aire, del agua y de los microorganismos, evita que el aroma natural del producto se disipe, manteniendo así la integridad del alimento por más tiempo.

(7) POR QUÉ LA LECHE LARGA VIDA NO NECESITA REFRIGERACIÓN?

Debido a 4 factores asociados: • ultrapasteurización; • procesamiento y envasado asépticos; • remoción total del aire del interior del envase en el momento del envasado (garantizada por el flujo continuo); • envase de Tetra Pak, con sus seis capas de protección, manteniendo a la leche totalmente aislada del contacto con el aire, con la luz y con los olores. Esa combinación garantiza la durabilidad de la leche por hasta 180 días antes de ser abierto, porque la protege contra la acción de microorganismos que, en condiciones ambientales, provocarían su deterioro en pocas horas.

(8) LA LECHE LARGA VIDA RECIBE ALGÚN TIPO DE CONSERVANTE EN SU PROCESAMIENTO?

No. La leche larga vida no necesita ningún tipo de conservante. Su período de almacenamiento está garantizado por la combinación de 4 factores principales: Ultrapasteurización, procesamiento y envasado asépticos, remoción de todo el aire del interior del envase en el momento del envasado y empaque de Tetra Pak.

(9) LA CAJITA LARGA VIDA RESPETA AL MEDIO AMBIENTE?

Sí. El envase larga vida respeta al medio ambiente en todo su ciclo de vida. Entre las materias primas utilizadas, el papel, proveniente de bosques manejados y certificados por el FSC -Forest Stewardship Council- es producido por proveedores certificados con la norma ISO 14001. El envase, aparte de liviano (28 g de envase almacenan cerca de 1 kg del producto), contribuye a evitar el desperdicio de alimentos y los mantiene protegidos hasta su consumo. Aparte de eso, el envase de Tetra Pak es 100% reciclable.

(10) ES NECESARIO HERVIR LA LECHE LARGA VIDA ANTES DEL CONSUMO?

No. Por todos los cuidados que la leche larga vida recibe en su selección, procesamiento y envasado, no es necesario hervirla antes del consumo.