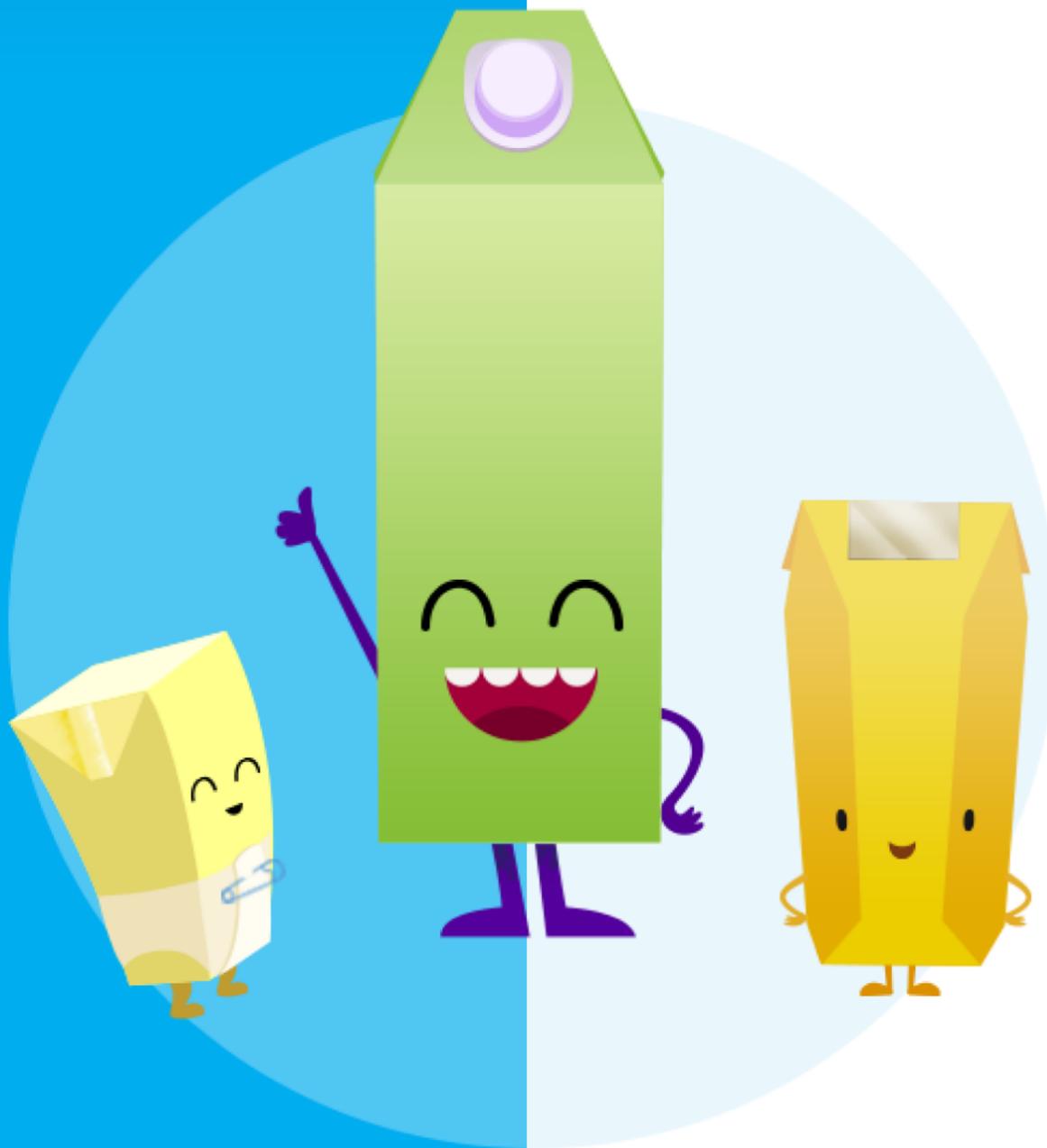


Embalagens da
Tetra Pak®

Dicas de manuseio e utilização



Protege o que é bom

6 camadas para sua proteção

As embalagens da **Tetra Pak**[®] são compostas por seis camadas de materiais – quatro de polietileno, uma de papel e uma de alumínio, que criam uma barreira protetora que impede a entrada de luz, água, ar e micro-organismos, mantendo as características originais dos alimentos como sabor, valores nutricionais e aroma.

Com a embalagem da Tetra Pak[®], os produtos ganham longa-vida e podem ser transportados sem refrigeração aos locais mais distantes.

Dicas importantes

O que você precisa
saber para o melhor
uso de sua embalagem





O tratamento térmico e a tecnologia multicamadas das embalagens longa-vida da **Tetra Pak®** garantem a proteção e a preservação dos alimentos envasados sem necessidade de conservantes.



Após a abertura do produto, **siga as instruções descritas na embalagem** e atente-se para a forma de armazenamento e prazo para o consumo do alimento após aberto

A manipulação correta das embalagens garante sua integridade minimizando riscos de perda do produto.

Evite colocar excesso de peso sobre elas.



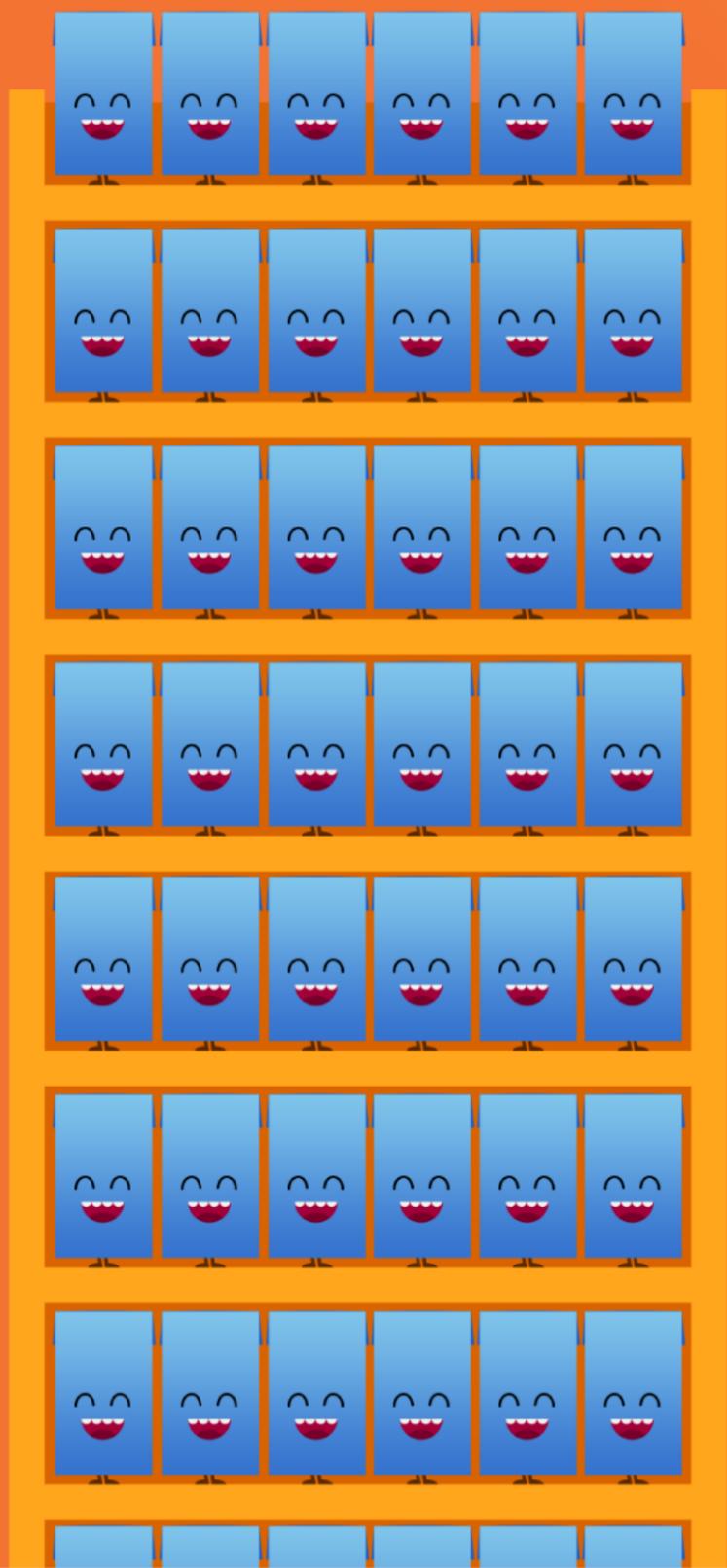
Na hora da compra

evite produtos

com data de validade vencida, embalagens estufadas, tampas abertas ou violadas e produtos com vazamento.



As embalagens longa-vida
da **Tetra Pak®**
garantem **fácil**
armazenamento,
são práticas,
e fáceis de
transportar.



Quando armazenada na
geladeira, coloque a
embalagem na
posição vertical
para evitar
vazamentos.



As embalagens longa-vida **não devem** ser aquecidas no micro-ondas ou armazenadas no congelador ou freezer.



Embalagens amassadas **não** necessariamente **comprometem a qualidade e integridade do produto.**

É necessário que o dano seja muito severo para romper algumas das camadas que compõem a embalagem.

Prazo de validade

Vários tipos de embalagens para vários tipos de alimentos.



Fique atento ao prazo de validade dos alimentos.

A **Tetra Pak**[®] possui diferentes tipos de embalagens para cada tipo de produto. Alguns alimentos devem ser mantidos sob refrigeração antes de abertos como iogurtes, sucos e leites pasteurizados. Muitos alimentos, que foram submetidos a tratamentos térmicos mais elevados, como é o caso do leite UHT ou longa-vida, podem ser armazenados em temperatura ambiente.

Verifique no rótulo qual é a forma adequada para armazenamento do produto.

Livre de Conservantes

Mais proteção.
Mais saudável.

Os alimentos envasados nas embalagens da **Tetra Pak®** sofrem tratamentos térmicos que garantem sua segurança e possibilitam sua armazenagem sem a necessidade de conservantes.

Você pode encontrar pontos de coleta seletiva através do site

Rota da Reciclagem
www.rotadareciclagem.com.br

Embalagem 100% reciclável

Nós ajudamos e preservamos o meio ambiente

As embalagens da **Tetra Pak®** são 100% recicláveis.

Após o consumo, elas devem ser colocadas no lixo reciclável e encaminhadas para o programa de coleta seletiva de sua cidade juntamente com os outros materiais recicláveis.



www.tetrapak.com.br

