	<h2>CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA</h2> <p><b>(BEER CHARACTERIZATION)</b></p>	<b>Emissão (Emission): 2001/10/10</b> <b>Versão (Version) nº: 28</b> <b>Revisão (Revision) : 2022/03/08</b> <b>Refª: FT_01</b>
---	--	---

<b>EMPRESA (Name of Brewery Company)</b> MORADA (Address)	<b>SCC - SOCIEDADE CENTRAL DE CERVEJAS E BEBIDAS, S.A.</b> Estrada da Alfarrrobeira 2625-244 Vialonga PORTUGAL
---	---

<b>PRODUTO (Product)</b> <b>DENOMINAÇÃO DE VENDA (Sales Denomination)</b> OUTRAS MENÇÕES (Other Claims)	<b>SAGRES</b> Cerveja ---
---	---------------------------------

<b>ESTILO / TIPO DE FERMENTAÇÃO</b> (Style / Fermentation Type)	<b>Pilsner / Fermentação Baixa</b> (Lager Beer / Bottom Fermentation)
--	--

<b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> (Analytical Characteristics)	<b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> (Microbiological Characteristics)
ÁLCOOL POR VOLUME % (Alcohol by Volume) 5,0 EXTRATO PRIMITIVO °P (Original Extract) 10,8	Livre de microorganismos prejudiciais para o ser humano. (Free of harmful microorganisms to human beings.)
<b>DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO</b> (Nutritional Declaration - Average value)	
	<b>Por 100 ml</b> (Per 100 ml)
<b>Energia (Energy)</b>	164 kJ / 39 kcal
<b>Lípidos (Fat)</b>	<0,10 g
Dos quais (Of which) saturados (saturates)	<0,10 g
<b>Hidratos de Carbono (Carbohydrate)</b>	3,1 g
Dos quais (Of which) açúcares (Sugars)	0,2 g
<b>Fibra (Fiber)</b>	<0,3 g
<b>Proteínas (Protein)</b>	0,2 g
<b>Sal (Salt)</b>	0,01 g

<b>DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA</b> Cerveja Pilsen levemente encorpada, com palato limpo e seco e carácter ligeiramente amargo, complementado com subtis notas aromáticas. <b>Tasting Notes</b> A mildly bodied pilsner beer, with a dry clean palate and a mildly bitter character, complemented by subtle estery notes.
--

<b>LISTA DE INGREDIENTES:</b> Ingredient List	Água, Malte de <b>CEVADA</b> , Milho, <b>CEVADA</b> e Extrato de Lúpulo. Origem: União Europeia (excepto Lúpulo: Estados Unidos e/ou União Europeia) Water, Malted <b>BARLEY</b> , Maize, <b>BARLEY</b> and Hop Extract. Origin: European Union (except Hops: United States and/or European Union)
--	---

<b>TRATAMENTO UTILIZADO:</b> Pasteurização Treatment Used: Pasteurization
--


<b>ACONDICIONAMENTO</b> (Packaging)	Embalagem / capacidades - litros:			
	Garrafas: - Retornável: 0,20 ; 0,25 ; 0,33 - OW: 0,20 ; 0,25 ; 0,33 ; 0,50 ; 1 - Alumínio: 0,33	Lata: - 0,33 ; 0,50	Barril: - 10; 20; 30 ; 50	Granel
	(Package / Capacity - liters:)			
	Bottles: - Returnable: 0.20 ; 0.25 ; 0.33 - OW: 0.20 ; 0.25 ; 0.33 ; 0.50 ; 1 - Aluminium: 0.33	Can: - 0.33 ; 0.50	Keg: - 10; 20; 30; 50	Bulk

<b>PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO:</b> Garrafa Retornável: 181 dias (Exportação Alemanha: 9 meses e Itália: 7 meses) / Garrafa OW: Mercado interno - 12 meses ; Exportação - 12 meses ; Garrafa de Alumínio: 9 meses ; Lata: 12 meses ; Barril: Mercado interno - 30 e 50L: 90 dias, 10L: 2 meses, 20L: 3 meses, Mercado Externo: 6 Meses. Para o barril após aberto ou engatado, recomendamos 7 dias consecutivos, em condições normais de consumo, de forma a preservar as normais características organolépticas da cerveja ; Granel: 1 mês <b>Best Before End:</b> Returnable Bottle: 181 days (Export Germany: 9 months and Italy: 7 months) / OW Bottle: Internal market - 12 months ; Export - 12 months ; Aluminium Bottles: 9 months ; Can: 12 months ; Keg: Internal market: 30 & 50 L: 90 days; 10L: 2 months, 20L: 3 months, External Market: 6 months. For the keg after open or locked, we recommend 7 consecutive days during normal use, so as to preserve the normal organoleptic characteristics of the beer. Bulk: 1 month
--

<b>CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO:</b> O produto deve ser armazenado em área limpa e coberta, sem incidência directa do sol e longe de fontes de calor ou radiação. <b>Conditions of storage:</b> The product should be stored in clean and covered area without direct impact of the sun and away from sources of heat or radiation.
---

<b>DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA</b> Transporte e distribuição de acordo com as boas práticas de manipulação e higiene de géneros alimentícios. Transport and distribution according to best practices of food handling and hygiene.
---

<b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:</b> As garrafas e latas devem ser manuseadas e abertas com cuidado. As cápsulas devem ser retiradas com utensílios adequados para evitar a quebra do vidro. A manipulação dos barris deve obedecer às instruções do folheto elucidativo disponibilizado pela empresa.
---

	<p><b>CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA</b> <b>(BEER CHARACTERIZATION)</b></p>	<p><b>Emissão (Emission): 2001/10/10</b>  <b>Versão (Version) nº: 28</b>  <b>Revisão (Revision) : 2022/03/08</b>  <b>Refª: FT_01</b></p>
---	--	--

**Instructions for Use:** The bottles and cans must be opened and handled with care. The capsules should be taken with adequate tools to prevent breakage of the glass. The handling of the kegs must comply with the instructions of the explanatory leaflet provided by the company.

**ALERGÊNIOS:** Este produto é produzido com Malte de Cevada e Cevada, portanto contém glúten. Pode conter SO<sub>2</sub> como resultado do processo de fabrico mas sempre inferior a 10 mg/L.  
**(Allergens:** This product is made from Malting Barley and Barley, therefore contains gluten. Does contain SO<sub>2</sub> as a result of manufacturing process but always less than 10 mg/L)

**Informação Adicional:**

Vegan (vegan)	Isento de Glúten (Gluten-Free)	Biológico (Organic)	Ausência de GMO (GMO-Free)
SIM* (Yes)	NÃO (No)	NÃO (No)	SIM (Yes)

\* Apenas o formato OW  
 (Only on One-Way Non-returnable Packaging)