


**SCC - SOCIEDADE CENTRAL DE CERVEJAS E BEBIDAS, S.A.**

	<p><b>CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA</b> <i>(BEER CHARACTERIZATION)</i></p>	<p><b>Emissão</b> (Emission): 2011/11/02  <b>Versão</b> (Version) nº: 10  <b>Revisão</b> (Revision) : 2020/03/30  <b>Refª:</b> FT_21</p>
---	--	--

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

<b>PRODUTO</b> (Product)	<b>BOHEMIA PURO MALTE</b>
<b>DENOMINAÇÃO DE VENDA</b> (Sales Denomination)	Cerveja Especial (Special Beer)
<b>OUTRAS MENÇÕES</b> (Other Claims)	-
<b>ESTILO</b> (Style)	Amber Lager

<p><b>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</b> (Analytical Specifications)</p> <p><b>ÁLCOOL POR VOLUME %</b> (Alcohol by Volume) 6,0</p> <p><b>EXTRATO PRIMITIVO °P</b> (Original Extract) 13,3</p>	<p><b>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</b> (Microbiological Specifications)</p> <p>Livre de microorganismos prejudiciais para o ser humano. (Free of harmful microorganisms to human beings.)</p>
--	--

<b>DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO</b> (Nutritional Declaration - Average value)	<b>Por 100 ml</b> (Per 100 ml)
<b>Energia</b> (Energy)	210 kJ / 50 kcal
<b>Lípidos</b> (Fat)	<0,1 g
Dos quais (Of which) <b>saturados</b> (saturates)	<0,1 g
<b>Hidratos de Carbono</b> (Carbohydrate)	3,2 g
Dos quais (Of which) <b>açúcares</b> (Sugars)	0,8 g
<b>Fibra</b> (Fiber)	<0,1 g
<b>Proteínas</b> (Protein)	0,5 g
<b>Sal</b> (Salt)	0,25 g

<p><b>DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA</b> Cerveja encorpada, de cor dourada intensa, com sabor a malte e um notável equilíbrio entre o amargo e o doce. Apresenta um aroma frutado, com notas frescas de lúpulo. (Tasting Notes) Strong bodied beer, with an intense golden colour, with a malty flavour and a remarkable balance between bitterness and sweetness. Fruity aroma with fresh notes of hops.</p>
---

<p><b>LISTA DE INGREDIENTES</b> Água, Malte de <b>CEVADA</b>, Extrato de Lúpulo, Lúpulos (Ingredient List) (Water, Malted <b>BARLEY</b>, Hop Extract and Hops)</p>
--

<b>TRATAMENTO UTILIZADO</b> (Treatment Used) Pasteurização (Pasteurization)
---

<b>ACONDICIONAMENTO</b> (Packaging)	Embalagem – capacidades (litros): <b>Garrafa OW: 0,33L ; Barril: 10L;</b> (Package – Capacity (liters): <b>OW Bottle: 0.33L ;Keg: 10L;</b>
--	---

<p><b>PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO</b> <b>Garrafa OW:</b> 12 meses; <b>Barril:</b> 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. (Best before end) (OW Bottle: 12 months; Keg: 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.</p>
---

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

<p><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.</p>
--

<p><b>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</b> As garrafas 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. (Instructions for Use) (The bottles must be open 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.</p>
---

<p><b>ALERGÊNEOS:</b> Este produto é produzido com Malte de 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, therefore contains gluten. Does contain SO<sub>2</sub> as a result of manufacturing process but always less than 10 mg/L)</p>
---