

	CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (BEER CHARACTERIZATION)	Emissão (Emission): 2001/10/10 Versão (Version) nº: 19 Revisão (Revision) : 2017/03/13 Refª: FT_02
---	--	---

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

PRODUTO (Product) DENOMINAÇÃO DE VENDA (Sales Denomination) OUTRAS MENÇÕES (Other Claims)	SAGRES PRETA Cerveja ---
--	--

ESTILO / TIPO DE FERMENTAÇÃO <i>(Style / Fermentation Type)</i>	Munike / Fermentação Baixa (Dark Lager Beer / Bottom Fermentation)
---	---

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Analytical Characteristics) ALCOOL POR VOLUME % (Alcohol by Volume) 4,1 EXTRATO PRIMITIVO °P (Original Extract) 10,3	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Microbiological Characteristics) Livre de microorganismos prejudiciais para o ser humano. <i>(Free of harmful microorganisms to human beings.)</i>
--	--

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO (Nutritional Declaration - Average value)	Por 100 ml (Per 100 ml)
Energia (Energy)	137kJ / 33 kcal
Lípidos (Fat)	<0,1g
Dos quais (Of which) saturados (saturates)	<0,01g
Hidratos de Carbono (Carbohydrate)	2,4 g
Dos quais (Of which) açúcares (Sugars)	0,0 g
Fibra (Fiber)	<0,3 g
Proteínas (Protein)	0,2 g
Sal (Salt)	0,01 g

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA: Cerveja preta, medianamente encorpada, amargor e carbonatação equilibrados, com agradáveis notas de torrado e textura cremosa. Tasting Notes: <i>A dark beer with medium body, bitterness and carbonation balanced and a nice creaminess and roasted notes.</i>
--

LISTA DE INGREDIENTES: <i>(Ingredient List)</i>	Água, Malte de CEVADA , Milho e Extrato de Lúpulo. <i>(Water, Malted BARLEY, Maize and Hop Extract).</i>
---	---

TRATAMENTO UTILIZADO (Treatment Used):	Pasteurização (Pasteurization)
---	--------------------------------

ACONDICIONAMENTO: (Packaging)	Embalagem / capacidades - litros:		
	Garrafas: - Retornável: 0,20 ; 0,33 - OW: 0,20 ; 0,33		Barril: - 30
	<i>(Package / Capacity - liters:)</i>		
	Bottles: - Returnable: 0.20 ; 0.33 - OW: 0,20; 0.33		Keg: - 30

PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO Garrafas: 12 meses ; Barril: Mercado interno - 3 meses ; Exportação - 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: Bottles: 12 months; Keg: Internal market - 3 months ; Export - 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.
--

CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO: 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.
--

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO: 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. 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.
--

ALERGÊNEOS: Este produto é produzido com Malte de Cevada, portanto contém glúten. Pode conter SO ₂ 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 ₂ as a result of manufacturing process but always less than 10 mg/L)
--