


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

	<h2>CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA</h2> <p><i>(BEER CHARACTERIZATION)</i></p>	Emissão (Emission): 2014/04/24 Versão (Version) nº: 7 Revisão (Revision) : 2021/07/28 Refª: FT_23
---	--	--

EMPRESA (Name of Brewery Company; Nom de Brasserie) MORADA (Address ; Adresse)	SCC - SOCIEDADE CENTRAL DE CERVEJAS E BEBIDAS, S.A. Estrada da Alfarrobeira 2625-244 Vialonga PORTUGAL
---	--

PRODUTO (Product) DENOMINAÇÃO DE VENDA (Sales Denomination; Dénomination de vente)	SAGRES 0,0% RADLER Bebida de cerveja sem álcool e sumos de fruta (Non alcoholic beer and fruit juices from concentrate; Boisson fermentée non alcoolisée aromatisée au citron et jus de citron)
OUTRAS MENÇÕES (Other Claims)	Refrescante sem limites; (Unlimited Refreshment; Rafrâichissant sans limites)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Analytical Specifications; Caractéristiques physico-chimiques)	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Microbiological Specifications; Caractéristiques Microbiologiques)
ÁLCOOL POR VOLUME % (Alcohol by Volume; Alcool par volume)	UNIDADES FORMADORAS DE COLÓNIAS/100 ml
0,0	0
EXTRATO PRIMITIVO °P (Original Extract; Extrait Original)	(Plate forming units/100 ml; Unités formant des colonies/100ml)
7,6	

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO (Nutritional Declaration - Average value; Déclaration nutritionnelle - Valeur moyenne)	Por 100 ml (Per 100 ml) (Par 100ml)
Energia (Energy ; Énergie)	114 kJ /27 kcal
Lípidos (Fat)	0,0 g
Dos quais (Of which) saturados (saturates)	0,0 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrates ; Hydrates de Carbone)	6,4 g
Dos quais (Of which) ; (Don't) açúcares (Sugars) ; Sucres	6,3 g
Fibra (Fiber ; Fibre)	0,0 g
Proteínas (Protein ; Protéine)	0,1 g
Sal (Salt ; Sel)	0,00 g

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA Bebida de cerveja e sumos de fruta, moderadamente encorpada, de cor amarelo-palha medianamente opaca. No palato, aroma e sabor cítricos, com um leve toque de cereais no fim de boca e um bom equilíbrio de doçura, acidez e amargor. Este produto tem uma turvação natural. Poderá ocorrer a formação de um depósito. Tasting Notes ; Description Organoleptique (Medium bodied beer and fruit juices drink , with a straw-yellow colour, mildly opaque. In the palate, a gentle citric taste and odour, with a slight touch of cereals in the aftertaste and a good balance of sweetness, acidity and bitterness. This product has a natural turbidity. Possible formation of deposit). (Boisson de bière et jus de fruit, moyennement corsé, couleur jaune-paille, milieu opaque. En bouche, l'arôme saveur d'agrumes avec un fin de bouche de céréales et bon équilibre d'acidité, douceur et amertume. Produit naturellement trouble. Il peut se former un dépôt)

LISTA DE INGREDIENTES 51,2 % água carbonatada, 41,6% cerveja sem álcool (alc. 0,0% vol. - água, malte de CEVADA , malte de TRIGO , dióxido de carbono, extrato de lúpulo), frutose, sumos de fruta à base de concentrado (limão 2,7%; laranja 1,4%; lima 0,5%; acerola 0,3%), extrato concentrado de limão, aromas naturais, estabilizador: goma de alfarroba. (Ingredient List ; Liste des ingrédients) . 51,2% carbonated water, 41,6% non-alcoholic beer (alc. 0.0% vol.- water, malted BARLEY , malted WHEAT , carbon dioxide, hop extract), fructose, juices from concentrate (lemon 2,7%, orange 1,4%, lime 0,5%, acerola 0,3%), concentrated lemon extract, natural flavourings, stabilizer: locust bean gum). . 51,2% eau gazéifiée, 41,6% bière sans alcool (alc. 0.03% vol. - eau, malt d' ORGE , malt de BLÉ , dioxyde de carbone, extraits de houblon), fructose, jus de fruits à base de concentré (citron 2,7%, orange 1,4%, lime 0,5%, acérola 0,3%), extrait de citron concentré, arômes naturels, stabilisant: gomme de caroube.


TRATAMENTO UTILIZADO (Treatment Used ; Traitement utilisé)	Pasteurização (Pasteurization ; Pasteurisation)
--	--

ACONDICIONAMENTO (Packaging ; Conditionnement)	Embalagem – capacidades (litros): Garrafa OW (0,33); Lata (0,33) (Package – Capacity (liters): Emballage – capacité (litres) : Bottle; Botelle: - OW (0.33); Can; Boîte (0,33)
--	---

PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO (Best before end ; de préférence avant fin)	Garrafas: Mercado Interno:9 meses; Mercado Externo: 12 meses; Latas: 9 meses (Bottles: Internal Market :9 months;Export :12 months ; Can: 9 months) ; (Bouteilles: Marché Interieur :9 mois; Exportation :12 mois) ; Bôites: 9 mois
---	--

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. (Storage Conditions ; Conditions d'entreposage) (The product should be stored in clean and covered area without direct impact of the sun and away from sources of heat or radiation; Le produit doit être stocké dans un endroit propre, couvert, sans lumière directe du soleil et loin des sources de chaleur ou de rayonnement.)

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. (Instructions for Use ; Mode d'emploi)

	<p>CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (BEER CHARACTERIZATION)</p>	<p>Emissão (Emission): 2014/04/24 Versão (Version) n^o: 7 Revisão (Revision) : 2021/07/28 Ref^a: FT_23</p>
---	--	--

(The bottles and cans must be opened and handled with care. The caps should be taken with adequate tools to prevent breakage of the glass ; Bouteilles et boites devraient être ouverts et traités avec précaution. Les capsules devraient être prises avec les ustensiles appropriés pour éviter les bris de verre.)

ALERGÊNEOS: Este produto é produzido com Malte de Cevada e Cevada, portanto contém glúten. Pode conter SO₂ como resultado do processo de fabrico mas sempre inferior a 10 mg/L.

(Allergens ; Allergènes: This product is made from Malting Barley and Barley, therefore contains gluten. Does contain SO₂ as a result of manufacturing process but always less than 10 mg/L. ; Ce produit est fabriqué avec du Malt de l'Orge et l'Orge , donc contient du gluten. Peut contenir SO₂ en raison du méthode de fabrication, mais toujours inférieure à 10 mg/L.)