

	CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (BEER CHARACTERIZATION)	Emissão (Emission): 2001/10/10 Versão (Version) nº: 21 Revisão (Revision) : 2022/04/20 Refª: FT_12
---	--	---

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

PRODUTO (Product)	CERGAL
DENOMINAÇÃO DE VENDA (Sales Denomination)	Cerveja
OUTRAS MENÇÕES ASSOCIADAS (Other Claims)	---

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Analytical Characteristics)	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Microbiological Characteristics)
ÁLCOOL POR VOLUME % (Alcohol by Volume)	4,7
EXTRATO PRIMITIVO °P (ORIGINAL EXTRACT)	10,1
Livre de microorganismos prejudiciais para o ser humano. (Free of harmful microorganisms to human beings.)	

DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO (Nutritional Declaration - Average value)	Por 100 ml (Per 100 ml)
Energia (Energy)	157 kJ / 38 kcal
Lípidos (Fat)	0,0 g
Dos quais (Of which) saturados (saturates)	0,0 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrate)	2,6 g
Dos quais (Of which) açúcares (Sugars)	0,6 g
Fibra (Fiber)	0,1 g
Proteínas (Protein)	0,3 g
Sal (Salt)	0,20 g

DESCRIÇÃO ORGANOLÉPTICA: Cerveja de sabor suave, cor e amargor moderados, ligeiramente carbonatada e de caráter leve e seco. Tasting Notes: <i>A soft flavor beer, mildly color and bitter, slightly carbonated with a light and dry character.</i>
--

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

TRATAMENTO UTILIZADO: Pasteurização Treatment Used: Pasteurization

ACONDICIONAMENTO: Embalagem / capacidades: Garrafa OW: 0,25L; 0,33L; 1L / Lata: 0,33L Packaging: Package / Capacity: OW Bottle: 0.25 L; 0.33L; 1L / Can: 0.33L

PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO: Garrafa OW: Mercado interno e Exportação - 12 meses ; Lata: 12 meses Best before end: OW Bottle: Internal and Export market - 12 months; Can: 12 months

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

DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA 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.

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: <i>The bottles and cans must be open and handled with care. The capsules should be taken with adequate tools to prevent breakage of the glass.</i>

	<p>CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (BEER CHARACTERIZATION)</p>	<p>Emissão (<i>Emission</i>): 2001/10/10 Versão (<i>Version</i>) nº: 21 Revisão (<i>Revision</i>) : 2022/04/20 Refª: FT_12</p>
---	--	---

ALERGÊNIOS: 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: *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*)

Informação Adicional:

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