

	CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (BEER CHARACTERIZATION)	Emissão (Emission): 2025/02/26 Versão (Version) nº: 1 Revisão (Revision) : Refª: FT_51
---	--	---

EMPRESA (NAME OF BREWERY COMPANY) MORADA (Address)	SCC - SOCIEDADE CENTRAL DE CERVEJAS E BEBIDAS, S.A. Estrada da Alfaroqueira 2625-244 Vialonga PORTUGAL
---	--

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

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

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Analytical Characteristics) ALCOOL POR VOLUME % (Alcohol by Volume) 4,0 EXTRATO PRIMITIVO °P (Original Extract) 9,1	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Microbiological Characteristics) 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)	136 kJ / 33 kcal
Lípidos (Fat)	<0,10 g
Dos quais (Of which) saturados (saturates)	0,0 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrate)	2,2 g
Dos quais (Of which) açúcares (Sugars)	0,1 g
Fibra (Fiber)	<0,5 g
Proteínas (Protein)	0,2 g
Sal (Salt)	0,01 g

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA

Cerveja Pilsen, levemente encorpada com a presença de notas cítricas e frutadas do lúpulo. O toque de sal marinho português enfatiza a sua refrescância, equilibrando o sabor maltado com um final mais suave e arredondado.

Tasting Notes

Pilsen beer, mildly bodied with the presence of citrus and fruity notes from hops. The touch of Portuguese sea salt emphasizes its refreshment, balancing the malty flavor with a more smooth and rounded finish.

LISTA DE INGREDIENTES:

Água, Malte de **CEVADA**, Milho, **CEVADA** e Extrato de Lúpulo e Sal Marinho (0,001%)
 Origem: União Europeia (excepto Lúpulo: Estados Unidos e/ou União Europeia)

Ingredient List

Water, Malted **BARLEY**, Maize, **BARLEY** and Hop Extract and Sea Salt (0,001%)
 Origin: European Union (except Hops: United States and/or European Union)

TRATAMENTO UTILIZADO: Pasteurização

Treatment Used: Pasteurization

ACONDICIONAMENTO	Embalagem / capacidades - litros:		
(Packaging)	Garrafas: - OW: 0,25	Lata: - 0,33	Barril: - 20
	(Package / Capacity - liters:)		
	Bottles: - OW: 0.25	Can: - 0.33	Keg: - 20

PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO:

Garrafa OW: 9 meses; **Lata:** 9 meses; **Barril:** 135 dias (inclui os barris destinados às ilhas). 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: 9 months; **Can:** 9 months; **Keg:** 60 days (including the kegs to Madeira and Azores Islands). For the keg after open or locked, we recommend 7 consecutive days during normal use, 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.

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. A manipulação dos barris deve obedecer às instruções do folheto elucidativo disponibilizado pela empresa. Para informação ao consumidor, mantenha a tampa do barril com todas as informações de rotulagem, junto do mesmo, até ao final do seu consumo.

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. Please keep the keg cap with all relevant labelling information near the keg, until the end of its consumption, in case the consumer requests any information.)

	CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (<i>BEER CHARACTERIZATION</i>)	Emissão (<i>Emission</i>): 2025/02/26 Versão (<i>Version</i>) nº: 1 Revisão (<i>Revision</i>) : Refª: FT_51
---	--	---

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: *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:

<i>Isento de Glúten</i> (<i>Gluten-Free</i>)	<i>Biológico</i> (<i>Organic</i>)	<i>Ausência de GMO</i> (<i>GMO-Free</i>)
NÃO (No)	NÃO (No)	SIM (Yes)