



CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA

(BEER CHARACTERIZATION)

Emissão (Emission): 2020/02/13
 Versão (Version) nº: 3
 Revisão (Revision) : 2025/01/22
 Refª: FT_41

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)		Sagres 0,0% Preta	
DENOMINAÇÃO DE VENDA (Sales Denomination)		Cerveja sem álcool preta (Non-alcoholic Dark Beer)	
OUTRAS MENÇÕES (Other Claims)		—	
Estilo (Style)		Cerveja sem álcool preta (Non-alcoholic Dark Beer)	
CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Analytical Specifications)		CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Microbiological Specifications)	
ÁLCOOL POR VOLUME % (Alcohol by Volume)		UNIDADES FORMADORAS DE COLÔNIAS/100 ml (Plate forming units/100 ml)	
0,0		0	
EXTRATO PRIMITIVO *P (Original Extract)			
6,3			
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO (Nutritional Declaration - Average value)		Por 100 ml (Per 100 ml)	
Energia (Energy)		111 kJ / 26 kcal	
Lípidos (Fat)		< 0,1 g	
Dos quais (Of which) saturados (saturates)		< 0,1 g	
Hidratos de Carbono (Carbohydrate)		6,1 g	
Dos quais (Of which) açúcares (Sugars)		5,6 g	
Fibra (Fiber)		0,3 g	
Proteínas (Protein)		0,0	
Sal (Salt)		0,00	
DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA Cerveja preta sem álcool, leve, com uma espuma estável, notas de malte e café, e um bom equilíbrio entre o amargo e o doce. Tasting Notes: A light non alcoholic dark beer, with a good and stable foam, malt and coffee notes, and a good balance between bitterness and sweetness.			
LISTA DE INGREDIENTES Água, malte de CEVADA , malte de TRIGO , dióxido de carbono, corante: caramelo, aromas naturais (contém derivados LÁCTEOS), extrato de lúpulo (Ingredient List) (Water, malted BARLEY , malted WHEAT , carbon dioxide, coloring: caramel, natural flavorings (contains DAIRY products), hop extract)			
TRATAMENTO UTILIZADO (Treatment Used)		Pasteurização (Pasteurization)	
ACONDICIONAMENTO (Packaging)	Embalagem – capacidades (litros): Garrafa OW (0,33); lata (0,33) (Package – Capacity (liters): Bottle: OW (0,33); can (0,33)		
PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO (Best before end)	Garrafas: 12 meses; Latas: 12 meses (Bottles : 12 months ; Cans : 12 months)		
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) (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. (Instructions for Use) (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.)			
ALERGÊNEOS: Este produto é produzido com Malte de Cevada, portanto contém GLÚTEN . Pode conter SULFITOS resultantes do processo de fabrico, mas sempre inferior a 10 mg/L. O aroma natural que o compõe, contém derivados LÁCTEOS . (Allergens: This product is made from Roasted and Malted Barley, therefore contains GLUTEN . May contain SULPHITES as a result of the brewing process, but always below 10 mg/L. The natural flavouring present in the product, contains DAIRY products).			

	CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA <i>(BEER CHARACTERIZATION)</i>	Emissão <i>(Emission)</i> : 2020/02/13 Versão <i>(Version)</i> nº: 3 Revisão <i>(Revision)</i> : 2025/01/22 Refª : FT_41
---	--	---

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 <i>(No)</i>	NÃO <i>(No)</i>	SIM <i>(Yes)</i>