



CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (BEER CHARACTERIZATION)

Emissão (Emission): 2018/12/28
Versão (Version) n^o: 2
Revisão (Revision) : 2019/04/17
Ref^a: FT_37

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%
DENOMINAÇÃO DE VENDA (Sales Denomination)	Cerveja sem álcool (Non alcoholic Beer)
OUTRAS MENÇÕES (Other Claims)	
Estilo/Tipo de fermentação (Style/ Fermentation Type)	Cerveja sem álcool / - (Non alcoholic beer / -)

CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Analytical Specifications)	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS (Microbiological Specifications)
ÁLCOOL POR VOLUME % (Alcohol by Volume)	UNIDADES FORMADORAS DE COLÓNIAS/100 ml
0,0	0
EXTRATO PRIMITIVO °P (Original Extract)	(Plate forming units/100 ml)
6,2	
DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO (Nutritional Declaration - Average value)	Por 100 ml (Per 100 ml)
Energia (Energy)	105 kJ / 25 kcal
Lípidos (Fat)	<0,1 g
Dos quais (Of which) saturados (saturates)	<0,1 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrate)	5,9 g
Dos quais (Of which) açúcares (Sugars)	5,6 g
Proteínas (Protein)	0,3 g
Sal (Salt)	0,00 g

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA
 Uma cerveja com 0,0% de teor alcoólico de sabor frutado, com notas de banana e cereais. A combinação de maltes e o processo de fabrico reduzem o sabor a mosto normalmente presente nas cervejas não alcoólicas e o lúpulo adicionado confere-lhe um amargor que equilibra a doçura e as notas frutadas.
Tasting Notes
 A beer with 0,0% alcoholic content, fruity, with notes of banana and cereals. The malt blend and the brewing process reduce the wortiness usually present in non-alcoholic beers and the bitterness given by hops balances the sweetness and fruity notes.

LISTA DE INGREDIENTES
 Água, malte de **CEVADA**, malte de **TRIGO**, dióxido de carbono, extrato de lúpulo, aroma natural.
(Ingredient List)
 (Water, malted **BARLEY**, malted **WHEAT**, carbon dioxide, hop extract, natural flavouring).

TRATAMENTO UTILIZADO Pasteurização
(Treatment Used) (Pasteurization)

ACONDICIONAMENTO Embalagem – capacidades (litros): Garrafa OW (0,33); Garrafa Ret (0,33) e Lata (0,33);
(Packaging) (Package – Capacity (liters): Bottle: OW (0.33), Ret (0.33) and Can (0,33))

PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO Garrafas e Latas: 12 meses
(Best before end) (Bottles and 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.)

INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO:
 As garrafas devem ser manuseadas e abertas com cuidado. As cápsulas devem ser retiradas com utensílios adequados para evitar a quebra do vidro. A cerveja deve ser consumida na altura da abertura da garrafa, não devendo ser conservada aberta.
Instructions for Use: The bottles must be opened and handled with care. The capsules should be taken with adequate tools to prevent breakage of the glass. The beer should be drank right after the opening of the bottle and shouldn't be preserved open

ALERGÉNEOS: Este produto é produzido com Maltes de Cevada e de Trigo, portanto contém **GLÚTEN**. Pode conter **SULFITOS** resultantes do processo de fabrico, mas sempre inferior a 10 mg/L.
(Allergens: This product is made from Malted Barley and Malted Wheat, therefore contains **GLUTEN**. May contain **SULPHITES** as a result of the brewing process, but always below 10 mg/L.)