

	CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (BEER CHARACTERIZATION)	Emissão (Emission): 2001/10/10 Versão (Version) nº: 32 Revisão (Revision) : 2026/01/23 Refª: FT_01
---	--	---

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
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) 5,0 EXTRATO PRIMITIVO °P (Original Extract) 10,8	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)	164 kJ / 39 kcal
Lípidos (Fat)	<0,10 g
Dos quais (Of which) saturados (saturates)	<0,10 g
Hidratos de Carbono (Carbohydrate)	3,1 g
Dos quais (Of which) açúcares (Sugars)	0,2 g
Fibra (Fiber)	<0,3 g
Proteínas (Protein)	0,2 g
Sal (Salt)	0,01 g

DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA Cerveja Pilsen levemente encorpada, com palato limpo e seco e carácter ligeiramente amargo, complementado com subtis notas aromáticas. Tasting Notes A mildly bodied pilsner beer, with a dry clean palate and a mildly bitter character, complemented by subtle estery notes.
--

LISTA DE INGREDIENTES: Ingredient List	Água, Malte de CEVADA , Milho, CEVADA e Extrato de Lúpulo. Origem: União Europeia (excepto Lúpulo: Estados Unidos e/ou União Europeia) Water, Malted BARLEY , Maize, BARLEY and Hop Extract. Origin: European Union (except Hops: United States and/or European Union)
---	---

TRATAMENTO UTILIZADO: Pasteurização Treatment Used: Pasteurization

ACONDICIONAMENTO	Embalagem / capacidades - litros:			
	Garrafas: - Retornável: 0,20 ; 0,33 - OW: 0,25; 0,33; 0,50 ; 1	Lata: - 0,33 ; 0,50	Barril: - 10; 20; 30 ; 50	Granel
	(Package / Capacity - liters:)			
	Bottles: - Returnable: 0.20 ; 0.33 - OW: 0.25 ; 0.33 ; 0.50 ;1	Can: - 0.33 ; 0.50	Keg: - 10; 20; 30; 50	Bulk

PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO: Garrafa Retornável: 181 dias (Exportação Alemanha: 9 meses e Itália: 7 meses) / Garrafa OW: Mercado interno - 12 meses ; Exportação - 12 meses ; Lata: 12 meses ; Barril: Mercado interno - 10, 30 e 50L: 60 dias, 20L: 120 dias, Mercado Externo: 180 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 ; Grael: 30 dias
--

Best Before End: Returnable Bottle: 181 days (Export Germany: 9 months and Italy: 7 months)/ OW Bottle: Internal market - 12 months ; Export - 12 months ; Can: 12 months ; Keg: Internal market: 10, 30 & 50 L: 60 days; 20L: 120 days, External Market: 180 days (including the kegs to Madeira and Azores Islands). For the keg after open or locked, we recommend 7 consecutive days during normal use, so as to preserve the normal organoleptic characteristics of the beer. Bulk: 30 days.

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. Para cervejas acondicionadas para transporte em cisterna deve ser assegurado pelo transportador o rigoroso controlo de temperatura e pressão, a fim de preservar suas características sensoriais, microbiológicas e analíticas. 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. For beers transported in roadtankers, the transport companies must ensure strict control of temperature and pressure in order to preserve the sensory, microbiological, and analytical characteristics of the beer.
--

DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA Transporte e distribuição de acordo com as boas práticas de manipulação e higiene de géneros alimentícios e, em caso de cervejas transportadas em cisternas, são cumpridas as especificações contratuais.
TRANSPORT AND DISTRIBUTION According to best practices of food handling and hygiene and, in the case of beers transported in roadtankers, the contractual specifications must be complied.



CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA

(BEER CHARACTERIZATION)

Emissão (Emission): 2001/10/10
 Versão (Version) nº: 32
 Revisão (Revision) : 2026/01/23
 Refª: FT_01

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.
 Para cerveja transportada em cisterna: Antes de descarregar, assegure o cumprimento das especificações sensoriais, analíticas e de segurança alimentar e proceda de acordo com os procedimentos de descarga especificados.

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.)

For unloading beer transported in roadtanker: Previously to unloading ensure that the beer complies with the sensory, analytical and food safety specifications and apply the unloading procedures specified.

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:

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