	<h2>CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA</h2> <p><i>(BEER CHARACTERIZATION)</i></p>	<p>Emissão (Emission): 2001/10/10 Versão (Version) n^o: 27 Revisão (Revision) : 2024/04/29 Ref^a: FT_03</p>
---	--	--

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

<p><i>PRODUTO (Product)</i> DENOMINAÇÃO DE VENDA (Sales Denomination)</p>	<p>SAGRES BOHEMIA ORIGINAL Cerveja Especial (Special Beer)</p>
<p><i>OUTRAS MENÇÕES</i> (Other Claims)</p>	<p>100% Cevada Nacional (100% National Cereals) Selo com a marca "Cereais do Alentejo" (ANPOC) Brand "Cereals do Alentejo" by ANPOC</p>
<p><i>Estilo (Style)</i></p>	<p>Märzen</p>

<p><i>CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS</i> (Analytical Specifications)</p> <p>ÁLCOOL POR VOLUME % (Alcohol by Volume) 6,2</p> <p>EXTRATO PRIMITIVO °P (Original Extract) 14,2</p>	<p><i>CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS</i> (Microbiological Specifications)</p> <p>UNIDADES FORMADORAS DE COLÓNIAS/100 ml (Plate forming units/100 ml) 0</p>
<p>DECLARAÇÃO NUTRICIONAL - VALOR MÉDIO (Nutritional Declaration - Average value)</p>	
<p>Energia (Energy)</p>	<p>230 kJ/ 55 kcal</p>
<p>Lípidos (Fat)</p>	<p>0,0 g</p>
<p>Dos quais (Of which) saturados (saturates)</p>	<p>0,0 g</p>
<p>Hidratos de Carbono (Carbohydrate)</p>	<p>3,6 g</p>
<p>Dos quais (Of which) açúcares (Sugars)</p>	<p>0,7 g</p>
<p>Fibra (Fiber)</p>	<p>0,1 g</p>
<p>Proteínas (Protein)</p>	<p>0,5 g</p>
<p>Sal (Salt)</p>	<p>0,13 g</p>

<p>DESCRIÇÃO ORGANOLÉTICA</p> <p>Uma cerveja diferente com aroma frutado intenso, sabor rico e complexo, suave amargor, encorpada, sensação cremosa e cor âmbar avermelhada.</p> <p>(Tasting Notes: A different beer with an intense fruity aroma, a rich and complex taste, soft bitter, full body, creaminess mouthfeel and red brown colour.)</p>

<p>LISTA DE INGREDIENTES</p> <p>Água, Malte de CEVADA, Milho, Corante: Caramelo e Extrato de Lúpulo.</p> <p>(Ingredient List) Water, Malted BARLEY, Maize, Colorant: Caramel and Hop Extract.</p>

<p>TRATAMENTO UTILIZADO (Treatment Used)</p>	<p>Pasteurização (Pasteurization)</p>
--	--


<p>ACONDICIONAMENTO (Packaging)</p>	<p>Embalagem – capacidades (litros): Garrafa OW: 0,25L; 0,33L ; Barril: 20L; (Package – Capacity (liters): OW Bottle: 0.25L; 0.33L ;Keg: 20L)</p>
---	--

<p>PRAZO PREFERENCIAL DE CONSUMO (Best before end)</p>	<p>Garrafa OW: Mercado interno e de exportação - 12 meses; Barril: Mercado interno - 180 dias. 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.</p> <p>(OW Bottle: Internal market and Export - 12 months; Keg: Internal market – 180 days; 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.)</p>
--	--

<p>CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO</p> <p>O produto deve ser armazenado em área limpa e coberta, sem incidência direta do sol e longe de fontes de calor ou radiação.</p> <p>(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.)</p>

<p>DISTRIBUIÇÃO E ENTREGA</p> <p>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.</p>
--

<p>INSTRUÇÕES DE UTILIZAÇÃO</p> <p>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. Para informação ao consumidor, mantenha a tampa do barril com todas as informações de rotulagem, junto do mesmo, até ao final do seu consumo.</p> <p>(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. 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.)</p>
--

	CARACTERIZAÇÃO DE CERVEJA (BEER CHARACTERIZATION)	Emissão (Emission): 2001/10/10 Versão (Version) nº: 27 Revisão (Revision) : 2024/04/29 Refª: FT_03
---	--	---

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:

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

* Apenas o formato OW
 (Only on One-Way Non-returnable Packaging)