

FAO BXD	NOME COMERCIAL	IMPERADOR (Alfonsino)		
	NOME CIENTÍFICO	<i>Beryx decadactylus</i>		
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Cordados	
		Classe	Actinopterygii	
		Ordem	Beryciformes	
Família		Berycidae		



Fonte: www.ictiorm.es

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Espécie demersal. Os juvenis são pelágicos, ocorrendo mais frequentemente a cerca de 500 metros de profundidade e próximo de formações rochosas. É muito semelhante à espécie *B. splendens* que se distingue desta, essencialmente, por não possuir um corpo tão alto. Corpo oval, alto e comprimido. Ausência de espinhos na cabeça nos adultos. O Imperador tem como características, olhos muito grandes, boca grande e oblíqua, dentes pequenos e multiseriados em ambas as maxilas. A barbatana dorsal tem 4 raios duros e 16 - 19 raios moles. Coloração vermelho-vivo, mais clara nos flancos e ventre.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	-
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
MÉTODO DE CAPTURA	Redes de emalhar e Palangre
MODO DE APRESENTAÇÃO	Fresco e inteiro
ACONDICIONAMENTO	Dornas ou em material de plástico
CONSERVAÇÃO	0 – 4°C
UTILIZAÇÃO PREVISTA	Cozinhado
CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS OU QUÍMICOS (quando aplicáveis)	Critérios microbiológicos: Reg. (CE) n.º 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) n.º 1441/2007) / Critérios químicos: Reg. (CE) n.º 1881/2006
ROTULAGEM	Informação constante na fatura: espécie, peso, grau de frescura, tamanho, modo de apresentação.
PÚBLICO-ALVO	População geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a peixes
OBSERVAÇÕES	Espécie da Lista Vermelha IUCN – Quase ameaçada https://www.iucnredlist.org/species/198578/44747956

Fonte: *Multilingual & Illustrated Dictionary of Fish and Shellfish*, Guia do Consumidor de Pescado (Vale do Bispo), DGAV, DGRM, Biodiversidade nas Pescas do Algarve (2007), IPMA.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL IMPERADOR (por 100g de parte edível) *

VALOR ENERGÉTICO (KCAL/KJ)		80/338
MACROCONSTITUINTES	Lípidos Totais (g)	0,4
	Ácidos gordos saturados (g)	0,1
	Ácidos gordos monoinsaturados (g)	0,1
	Ácidos gordos polinsaturados (g)	0,1
	EPA (mg) **	14,3
	DHA (mg) **	48
	Hidratos de Carbono (g)	0
	Proteína (g)	19
	Sal (g)	0,2
	Fibra alimentar (g)	0
	Água (g)	79,2
	Colesterol (mg)	32

VITAMINAS	
Vitamina A (retinol) (µg)	10
Caroteno (µg)	0
Vitamina D (µg)	2,7
A-tocoferol (E) (mg)	0,62
Tiamina (B1) (mg)	0,1
Riboflavina (mg)	0,02
Niacina (mg)	3,9
Vitamina B6 (mg)	0,12
Vitamina B12 (µg)	0,36
Vitamina C (mg)	0
Folatos (µg)	11

MINERAIS	
Cinza (g)	1,1
Sódio (Na) (mg)	72
Potássio (K) (mg)	320
Cálcio (Ca) (mg)	14
Fósforo (P) (mg)	210
Magnésio (Mg) (mg)	32
Ferro (Fe) (mg)	0,2
Zinco (Zn) (mg)	0,4

*Tabela de Composição dos Alimentos, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA), 2016. Disponível em <https://insa.foodcase.ch/>

**Composição Nutricional Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA).

Disponível em <https://www.ipma.pt/resources.www/docs/publicacoes.site/pescado/inicio.htm>

OBSERVAÇÕES/ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:

O Imperador é um peixe considerado **sem gordura**, com alto teor de **proteína** e fonte de **ómega – 3**.

Fornecer uma quantidade significativa de vitamina D, niacina, potássio e fósforo.