

FAO ATP	NOME COMERCIAL	PEIXE-REI (Sand smelt)	
	NOME CIENTÍFICO	<i>Atherina presbyter</i>	
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Chordata
		Classe	Teleostei
		Ordem	Atheriniformes
Família		Atherinidae	



Fonte: biodiversity4all

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Espécie costeira pelágica que ocorre também nos estuários, forma cardumes e faz migrações sazonais no oceano Atlântico. Alimenta-se de pequenos crustáceos e de larvas de peixes. A sua época de reprodução ocorre entre a primavera e o verão. Distingue-se de outras espécies de pequena dimensão (especialmente na fase juvenil) como a sardinha ou o biqueirão, por ter duas barbatanas dorsais e, principalmente, por ter uma banda prateada ao longo dos flancos.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA

-

ORIGEM

Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)

MÉTODO DE CAPTURA

Arrasto e redes de emalhar

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. (UE) n.º 2023/915

ROTULAGEMInformação 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 – Menor preocupação
<https://www.iucnredlist.org/species/194991/44742007>

Fonte: World Register of Marine Species (Worms); Fauna submarina atlântica; Sanches, J.G., 1992. Guia para identificação do pescado de Portugal submetido a tamanho mínimo de captura. Publicações avulsas do INIP, 18, 272 p.