

<b>FAO ALB</b>	<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>ATUM-VOADOR</b> (Albacore)		
	<b>NOME CIENTÍFICO</b>	<i>Thunnus alalunga</i>		
	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Filo	<b>Chordata</b>	
		Classe	<b>Actinopterygii</b>	
		Ordem	<b>Perciformes</b>	
Família		<b>Scombridae</b>		



Fonte: www.ictieterm.es

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Barbatanas peitorais longas e arredondadas, ultrapassando a base da 2ª dorsal. Atinge 30% do comprimento total ou mais em indivíduos maiores que 50 cm de comprimento. A primeira barbatana dorsal é mais alta que a segunda. Bexiga-natatória presente, pouco desenvolvida, sem ser evidente em peixes com comprimento inferior a 50cm. Coloração da 1ª barbatana dorsal é amarela intensa, enquanto a barbatana anal e 2ª dorsal são amarela clara; margem posterior da barbatana caudal branca e pínulas pretas.

<b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>	-
<b>ORIGEM</b>	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27); Mar Mediterrâneo (Zona FAO 37); Oceano Pacífico (Zona FAO 61, 77 e 81)
<b>MÉTODO DE CAPTURA</b>	Redes de cerco e arrasto, Palangre, Salto e Vara
<b>MODO DE APRESENTAÇÃO</b>	Pescado fresco e inteiro
<b>ACONDICIONAMENTO</b>	Dornas ou em material de plástico
<b>CONSERVAÇÃO</b>	0 – 4°C
<b>UTILIZAÇÃO PREVISTA</b>	Cozinhado
<b>CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS OU QUÍMICOS (quando aplicáveis)</b>	Critérios microbiológicos: Reg. (CE) nº 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) nº 1441/2007) Critérios químicos: Reg. (CE) nº 1881/2006
<b>ROTULAGEM</b>	Informação constante na fatura
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	População geral
<b>OBSERVAÇÕES</b>	Espécie da Lista Vermelha IUCN – Quase ameaçada (NT) <a href="http://www.iucnredlist.org/details/21856/0">http://www.iucnredlist.org/details/21856/0</a>

Fonte: ICUN, Ictieterm, Guia de Identificação dos Atuns do Atlântico (2008) – DGRM, Guia de Identificação das Principais Espécies capturadas por Palangre derivante de superfície no Oceano Índico (2011) – IPIMAR, DGRM.

**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL ATUM-VOADOR (por 100g de produto) \***

VALOR ENERGÉTICO (KCAL/KJ)		138/578
MACRONUTRIENTES	Lípidos Totais (g)	6
	Ácidos gordos saturados (g)	1,5
	Ácidos gordos monoinsaturados (g)	1,2
	Ácidos gordos polinsaturados (g)	2,6
	ω-3 (g)	0,13
	ω-6 (C18:2 Linoleico) (g)	0,14
	Hidratos de Carbono (g)	0
	Proteína (g)	21
	Sal (mg)	-
	Fibra alimentar (g)	0
	Água (g)	73
	Colesterol (mg)	45

VITAMINAS	
Vitamina A (retinol) (µg)	40
Caroteno (µg)	-
Vitamina D (µg)	20
A-tocoferol (E) (mg)	0,9
Tiamina (B1) (mg)	0,05
Riboflavina (B2) (mg)	0,2
Niacina (mg)	17,8
Vitamina B6 (mg)	0,4
Vitamina B12 (µg)	5
Vitamina C (mg)	-
Folatos (µg)	15

MINERAIS	
Cinza (g)	-
Sódio (Na) (mg)	39
Potássio (K) (mg)	330
Cálcio (Ca) (mg)	35
Fósforo (P) (mg)	214
Magnésio (Mg) (mg)	28
Ferro (Fe) (mg)	1
Zinco (Zn) (mg)	1,1

\* Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente. Disponível em <http://www.magrama.gob.es/es/>

**OBSERVAÇÕES/ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:**

O Atum-voador é um peixe azul com alto teor de **proteína**, **vitamina D**, **vitamina B12** e fonte de **Niacina**.

Fornece ainda uma quantidade significativa de vitamina B6, potássio e fósforo.