

FAO BIB	NOME COMERCIAL	FANECA (Whiting pout)		
	NOME CIENTÍFICO	<i>Trisopterus luscus</i>		
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Cordados	
		Classe	Actinopterygii	
		Ordem	Gadiformes	
Família		Gadidae		



Fonte: Docapesca

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Espécie bentopelágica. Os juvenis encontram-se em águas na zona costeira, enquanto os adultos vivem em águas mais profundas (entre 20 e 300m). Cabeça mais curta do que a altura do corpo e um barbilho característico no queixo. A mandíbula superior ultrapassa ligeiramente a inferior. Três barbatanas dorsais contíguas e duas barbatanas anais unidas por uma membrana curta. (sendo a primeira mais longa que a distância pré anal). Barbatana pélvica com raios anteriores mais alongados. Ânus localizado na região que corresponde ao meio da primeira dorsal. Apresenta um barbilho mentoniano de comprimento quase igual ao diâmetro ocular. Coloração castanho-amarelado no dorso e cinzento-prateado nos flancos e ventre, com uma mancha negra sobre a base da barbatana peitoral.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	17cm
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
MÉTODO DE CAPTURA	Redes de arrasto, de emalhar e Palangre
MODO DE APRESENTAÇÃO	Pescado 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) nº 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) nº 1441/2007) Critérios químicos: Reg. (CE) nº 1881/2006
ROTULAGEM	Informação constante na fatura
PÚBLICO-ALVO	População geral
OBSERVAÇÕES	Não foi encontrada informação nutricional relativa a esta espécie.

Fonte: Manual Prático De Identificação de Peixes Ósseos da Costa Continental Portuguesa – IPMA (2015), Guia para Identificação do Pescado de Portugal (INIP), Guia do Consumidor de Pescado (2007), DGAV, DGRM, Biodiversidade nas Pescas do Algarve (2007).