

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



Fonte: www.ictieterm.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.

<b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>	-
<b>ORIGEM</b>	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
<b>MÉTODO DE CAPTURA</b>	Redes de emalhar e Palangre
<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 – Menor Preocupação <a href="http://www.iucnredlist.org/details/198578/0">http://www.iucnredlist.org/details/198578/0</a>

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 produto) \***

VALOR ENERGÉTICO (KCAL/KJ)		80/338
MACRONUTRIENTES	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 (mg)	180
	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.