

| | | | | |
|----------------|------------------------|--|---------------------|--|
| FAO SCR | NOME COMERCIAL | SANTOLA (Spinous spider scrab) | | |
| | NOME CIENTÍFICO | <i>Maja squinado</i> | | |
| | CLASSIFICAÇÃO | Filo | Artrópodes | |
| | | Classe | Malacostraca | |
| | | Ordem | Decapoda | |
| Família | | Majidae | | |



Fonte: www.ictioterm.es

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Espécie demersal. Vive sobre fundos rochosos ou de areia até cerca de 90 metros de profundidade. Alimenta-se de algas, equinodermes e pequenos bivalves como o mexilhão. Reproduz-se de Maio a Julho. Carapaça convexa, de forma triangular arredondada - quase piramidal (nos juvenis mais comprida do que larga), com numerosos pequenos espinhos e muitas vezes coberta de algas e anémonas. Os pereiópodes são longos e finos, o primeiro par tem pequenas pinças e os restantes terminam em forma de agarra e são cobertas por pilosidade. Coloração vermelha ou castanha amarelada.

| | |
|--|--|
| TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA | 12cm |
| ORIGEM | Atlântico Nordeste (Zona FAO 27); Mar Mediterrâneo (Zona FAO 37) |
| MÉTODO DE CAPTURA | Armadilhas de gaiola, Rede de Emalhar |
| 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 com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a crustáceos |
| OBSERVAÇÕES | Época de defeso: 15 de fevereiro a 15 de junho (por apanha). Não foi encontrada informação nutricional relativa a esta espécie. |

Fonte: *Multilingual & Illustrated Dictionary of Fish and Shellfish*, Guia para Identificação do Pescado de Portugal (INIP), DGAV, DGRM, Mar de Portugal (Ciência Viva).