

<b>FAO LEC</b>	<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>ESCOLAR PRETO</b> (Escolar)		
	<b>NOME CIENTÍFICO</b>	<i>Lepidocybium flavobrunneum</i>		
	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Filo	<b>Chordata</b>	
		Classe	<b>Actinopterygii</b>	
		Ordem	<b>Perciformes</b>	
Família		<b>Gempylidae</b>		



Fonte: www.ictioterm.es

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Também conhecida por **Peixe-Chocolate**.

Espécie bentopelágica, que ocorre na costa continental a profundidades entre os 200 e 1100 m, e migra durante a noite.

Corpo alargado e moderadamente comprimido. Com duas barbatanas dorsais: a primeira (mais baixa) com 8 – 11 raios rígidos e curtos; a segunda com 1 raio rígido e com 15 – 18 raios moles, seguida de 4 a 6 pínulas. Barbatana anal: 1 raio rígido e com 12 a 15 raios moles, seguida de 4 – 5 pínulas. Pedúnculo caudal com uma quilha grossa de cada lado. A linha lateral descreve várias ondulações. De coloração castanho escuro, quase preto na zona dorsal e nariz. Os adultos mais velhos são quase totalmente de cor preta.

<b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>	-
<b>ORIGEM</b>	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
<b>MÉTODO DE CAPTURA</b>	Arrasto de fundo
<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 (a água da cozedura não pode ser aproveitada)
<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>	<b>Possibilidade de produzir efeitos gastrointestinais adversos.</b> Espécie da Lista Vermelha IUCN – Menor preocupação (LC) <a href="http://www.iucnredlist.org/details/190287/0">http://www.iucnredlist.org/details/190287/0</a>

Fonte: Biodiversidade nas Pescas do Algarve (2007), Fishbase, Ictioterm, IUCN, DGRM, DGAV.