

<b>FAO SSH</b>	<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>CARABINEIRO-CARDEAL</b> (Scarlet shrimp)		
	<b>NOME CIENTÍFICO</b>	<i>Aristaeopsis edwardsiana</i>		
	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Filo	<b>Arthropoda</b>	
		Classe	<b>Malacostraca</b>	
		Ordem	<b>Decapoda</b>	
Família		<b>Aristeidae</b>		



Fonte: www.ictioterm.es

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Espécie bentónica que ocorre em substratos lodosos, entre os 270 e os 1.850m de profundidade, mas mais frequentemente entre os 400 e os 900m. A sua alimentação é maioritariamente composta por peixes, crustáceos e cefalópodes. Rostro moderadamente alongado em fêmeas e machos jovens, ultrapassando o ápice do escafocérito; um pouco mais curto em machos adultos; com 2 dentes basais seguidos por único dente pós-rostral. Coloração vermelho escuro.

<b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>	-
<b>ORIGEM</b>	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
<b>MÉTODO DE CAPTURA</b>	Armadilhas e redes de arrasto
<b>MODO DE APRESENTAÇÃO</b>	Vivo 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) n.º 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) n.º 1441/2007) Critérios químicos: Reg. (CE) n.º 1881/2006
<b>ROTULAGEM</b>	Informação constante na fatura
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	População geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a crustáceos. Pode conter sulfitos.
<b>OBSERVAÇÕES</b>	Defeso da espécie: janeiro

Fonte: Tavares, M. 2003 Shrimps. pp. 251-291. In Carpenter, K.E. (ed.) The living marine resources of the Western Central Atlantic. Volume1: introduction, molluscs, crustaceans, hagfishes, sharks, batoid fishes, and chimaeras. FAO Species Identification Guide for Fishery Purposes and American Society of Ichthyologists and Herpetologists Special Publication No. 5. Rome, FAO.; Rezende, G.A., P.R. Pezzuto, L.F.C. Dumont and F. D'Incao 2014 Feeding habits of the deep-sea shrimp *Aristaeopsis edwardsiana* (Johnson 1867) (Decapoda: Aristeidae) on the southeastern and southeastern Brazilian coast. Pan-American Journal of Aquatic Sciences 9(3):167-178. DGRM, IUCN.

**COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL CARABINEIRO-CARDEAL (por 100g de parte edível) \***

VALOR ENERGÉTICO (KCAL/KJ)		115/481
MACROCONSTITUINTES	Lípidos Totais (g)	1,7
	Ácidos gordos saturados (g)	0,3
	Ácidos gordos monoinsaturados (g)	0,8
	Ácidos gordos polinsaturados (g)	0,4
	Ómega - 3 (g)	0,25
	C18:2 Linoleico (ómega -6) (g)	0,02
	Hidratos de Carbono (g)	0,9
	Proteína (g)	23,9
	Sal (g)	-
	Fibra alimentar (g)	0
	Água (g)	71,5
	Colesterol (mg)	152

VITAMINAS		MINERAIS	
Vitamina A (retinol) (µg)	25	Cinza (g)	-
Caroteno (µg)	-	Sódio (Na) (mg)	190
Vitamina D (µg)	0	Potássio (K) (mg)	330
A-tocoferol (E) (mg)	1,5	Cálcio (Ca) (mg)	79
Tiamina (B1) (mg)	0,28	Fósforo (P) (mg)	205
Riboflavina (B2) (mg)	0,034	Magnésio (Mg) (mg)	34
Niacina (mg)	2,5	Ferro (Fe) (mg)	1
Vitamina B6 (mg)	0,1	Zinco (Zn) (mg)	1,1
Vitamina B12 (µg)	1,16		
Vitamina C (mg)	0		
Folatos (µg)	3		

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

**OBSERVAÇÕES/ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:**

O Carabineiro-cardeal é um crustáceo com alto teor de **proteína**.

Fornecer uma quantidade significativa de potássio, fósforo, niacina, tiamina e vitamina B12.