

FICHA DE PRODUTO

FT_SA_G_007 Versão 01 Data: 26/10/2020 Página 1 de 1

FAO CLJ	NOME COMERCIAL	AMÊIJOA-JAPONESA (Japanese carpet shell)	
	NOME CIENTÍFICO	Ruditapes philippinarum	
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Mollusca
		Classe	Bivalvia
		Ordem	Venerida
		Família	Veneridae



DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Concha sólida, oval e com a margem posterior praticamente reta. Simétrica com estrias concêntricas e radiais serrados que formam um retículo. Conjunto de 3 dentes em cada valva. Bordas das valvas lisas. Alimenta-se ao filtrar a matéria orgânica e o plâncton presentes na água do mar através de dois sifões. Pode alcançar os 8cm de comprimento. Coloração geralmente marron, com padrões irregulares, tendo frequentemente, manchas de grande dimensão concêntricas ou irregulares, ou riscas escuras; o interior é esbranquiçado.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	4 cm		
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)		
MÉTODO DE CAPTURA	Arrasto de fundo, dragas ou à mão		
MODO DE APRESENTAÇÃO	Vivo 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) n.º 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) n.º 1441/2007) Critérios químicos: Reg. (CE) n.º 1881/2006		
ROTULAGEM	Informação constante na fatura: espécie, peso, grau de frescura, tamanho, modo de apresentação.		
PÚBLICO-ALVO	População geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a moluscos.		
OBSERVAÇÕES	Espécie produzida também em Aquicultura Verificar interdições de captura por contaminação biológica ou química no site do IPMA.		

Fonte: World Register of Marine Species (WoRMS), Ictioterm, Comissão Europeia – Fisheries, ACOPE, DGRM.

Elaborado por: Departamento de Segurança Alimentar e Certificação Aprovado por: Conselho de Administração

Mod. FT_SA_G_007_01

Correio eletrónico: docapesca@docapesca.pt | Site: www.docapesca.pt