

FAO ALB	NOME COMERCIAL	ATUM-VOADOR (Albacore)		
	NOME CIENTÍFICO	<i>Thunnus alalunga</i>		
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Chordata	
		Classe	Actinopterygii	
		Ordem	Perciformes	
Família		Scombridae		



Fonte: www.ictioterm.es

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Barbatanas peitorais longas e arredondadas, ultrapassando a base da 2ª dorsal. Atinge 30% do comprimento total ou mais em indivíduos maiores que 50 cm de comprimento. A primeira barbatana dorsal é mais alta que a segunda. Bexiga-natatória presente, pouco desenvolvida, sem ser evidente em peixes com comprimento inferior a 50cm. Coloração da 1ª barbatana dorsal é amarela intensa, enquanto a barbatana anal e 2ª dorsal são amarela clara; margem posterior da barbatana caudal branca e pínulas pretas.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	-
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
MÉTODO DE CAPTURA	Redes de cerco e arrasto, palangre
MODO DE APRESENTAÇÃO	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) 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 peixes
OBSERVAÇÕES	Espécie da Lista Vermelha IUCN – Menor preocupação https://www.iucnredlist.org/species/21856/18208821

Fonte: ICUN, Ictioterm, Guia de Identificação dos Atuns do Atlântico (2008) – DGRM, Guia de Identificação das Principais Espécies capturadas por Palangre derivante de superfície no Oceano Índico (2011) – IPIMAR, DGRM.

COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL ATUM-VOADOR (por 100g de parte edível) *

VALOR ENERGÉTICO (KCAL/KJ)		138/578
MACROCONSTITUINTES	Lípidos Totais (g)	6
	Ácidos gordos saturados (g)	1,5
	Ácidos gordos monoinsaturados (g)	1,2
	Ácidos gordos polinsaturados (g)	2,6
	ω-3 (g)	0,13
	ω-6 (C18:2 Linoleico) (g)	0,14
	Hidratos de Carbono (g)	0
	Proteína (g)	21
	Sal (g)	-
	Fibra alimentar (g)	0
	Água (g)	73
	Colesterol (mg)	45

VITAMINAS	
Vitamina A (retinol) (µg)	40
Caroteno (µg)	-
Vitamina D (µg)	20
A-tocoferol (E) (mg)	0,9
Tiamina (B1) (mg)	0,05
Riboflavina (B2) (mg)	0,2
Niacina (mg)	17,8
Vitamina B6 (mg)	0,4
Vitamina B12 (µg)	5
Vitamina C (mg)	-
Folatos (µg)	15

MINERAIS	
Cinza (g)	-
Sódio (Na) (mg)	39
Potássio (K) (mg)	330
Cálcio (Ca) (mg)	35
Fósforo (P) (mg)	214
Magnésio (Mg) (mg)	28
Ferro (Fe) (mg)	1
Zinco (Zn) (mg)	1,1

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

OBSERVAÇÕES/ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS:

O Atum-voador é um peixe azul com alto teor de **proteína, vitamina D, vitamina B12** e fonte de **Niacina**.

Fornece ainda uma quantidade significativa de vitamina B6, potássio e fósforo.