

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



Fonte: www.ictieterm.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.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	-
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
MÉTODO DE CAPTURA	Armadilhas e redes de arrasto
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 crustáceos. Pode conter sulfitos.
OBSERVAÇÕES	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.