

<b>FAO CPR</b>	<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>CAMARÃO-BRANCO-LEGÍTIMO</b> (Common prawn)		
	<b>NOME CIENTÍFICO</b>	<i>Palaemon serratus</i>		
	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Filo	<b>Arthropoda</b>	
		Classe	<b>Malacostraca</b>	
		Ordem	<b>Decapoda</b>	
Família		<b>Palaemonidae</b>		



Fonte: www.ictieterm.es

### DESCRIÇÃO DO PRODUTO

Rostro estreito e alongado com vários dentes nos dois bordos. Dois espinhos no bordo anterior da carapaça. Infralitoral (fundos de areia). Frequente nas poças deixadas pela baixa-mar.

Coloração acinzentada.

<b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>	6 cm
<b>ORIGEM</b>	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
<b>MÉTODO DE CAPTURA</b>	Arrasto de fundo
<b>MODO DE APRESENTAÇÃO</b>	Fresco 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: espécie, peso, grau de frescura, tamanho, modo de apresentação.
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	População geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a crustáceos. Pode conter sulfitos.
<b>OBSERVAÇÕES</b>	Espécie sujeita a defeso de acordo com a arte.

Fonte: *Multilingual & Illustrated Dictionary of Fish and Shellfish*, Guia para Identificação do Pescado de Portugal (INIP), DGAV, DGRM.