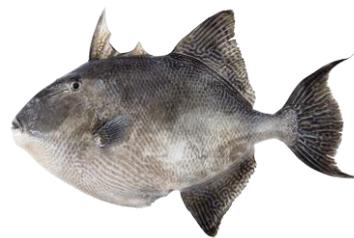


Ficha técnica

1. Apresentação do produto

- Nome comercial: Peixe-porco
- Nome Científico: *Balistes capriscus*
- Categoria: Frescos



2. Características do produto:

- Peixe ósseo.
- Corpo oval, alto e comprimido com escamas pequenas e duras.
- Boca pequena e aberturas branquiais reduzidas a uma pequena abertura por cima das barbatanas peitorais. Apresenta uma espinha grossa no interior do abdómen.
- De coloração cinzenta amarelada, mais escura no dorso com numerosos pontos brancos. As barbatanas são azuladas com manchas escuras.

Origem	Atlântico Nordeste
Método de captura	Linhas e anzóis (linhas de mão) e redes de emalhar costeiras
Acondicionamento	Caixa de esferovite ou em caixa de plástico
Conservação	0-4 °C
Público-alvo	População em geral com exceção de indivíduos com alergia ou intolerância a peixes
Utilização prevista	Cozinhado
Rotulagem	Informação constante na fatura: espécie, peso, grau de frescura, tamanho, modo de apresentação.

Elaborado:

Aprovado:

Correio eletrónico: qualidade@lurdesnarciso.com | **Site:** www.lurdesnarciso.com