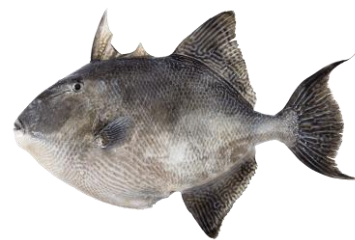


## Ficha técnica

### 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.

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

**Elaborado:**

**Aprovado:**

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