

FAO PAC	NOME COMERCIAL	BICA (Common pandora)		
	NOME CIENTÍFICO	<i>Pagellus erythrinus</i>		
	CLASSIFICAÇÃO	Filo	Cordados	
		Classe	Actinopterygii	
		Ordem	Perciformes	
Família		Sparidae		



Fonte: www.ictioterm.es

DESCRIÇÃO DO PRODUTO

A “bica” tem um perfil da cabeça retilíneo. O comprimento da base da barbatana anal, com três espinhos e 8 – 9 raios moles, é menor que a distância entre a ponta do focinho e o bordo posterior do olho. O diâmetro do olho é mais pequeno que o comprimento do focinho; as escamas dorsais terminam à frente do meio do olho.

Coloração rosada, mais escura no dorso; apenas uma malha de cor vermelha na base das barbatanas peitorais.

TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA	15cm
ORIGEM	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27) Mar Mediterrâneo (Zona FAO 37)
MÉTODO DE CAPTURA	Redes de arrasto, emalhar, cerco; Palangre; Linha e Anzol
MODO DE APRESENTAÇÃO	Fresco
ACONDICIONAMENTO	Dornas ou em material de plástico
CONSERVAÇÃO	0 – 4°C
UTILIZAÇÃO PREVISTA	Cozinhado
CRITÉRIOS MICROBIOLÓGICOS OU QUÍMICOS (quando aplicáveis)	Critérios microbiológicos: Reg. (CE) nº 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) nº 1441/2007) Critérios químicos: Reg. (CE) nº 1881/2006
ROTULAGEM	Informação constante na fatura
PÚBLICO-ALVO	População geral
OBSERVAÇÕES	Espécie da Lista Vermelha IUCN – Menor Preocupação http://www.iucnredlist.org/details/170224/0 Não foi encontrada informação nutricional relativa a esta espécie.

Fonte: *Multilingual & Illustrated Dictionary of Fish and Shellfish*, Manual Prático De Identificação de Peixes Ósseos da Costa Continental Portuguesa – IPMA (2015), Guia do Consumidor de Pescado (Vale do Bispo), DGAV, DGRM, IUCN, FAO.