

<b>FAO BIB</b>	<b>NOME COMERCIAL</b>	<b>FANECA</b> (Whiting pout)		
	<b>NOME CIENTÍFICO</b>	<i>Trisopterus luscus</i>		
	<b>CLASSIFICAÇÃO</b>	Filo	<b>Cordados</b>	
		Classe	<b>Actinopterygii</b>	
		Ordem	<b>Gadiformes</b>	
Família		<b>Gadidae</b>		



Fonte: Docapesca

**DESCRIÇÃO DO PRODUTO**

Espécie bentopelágica. Os juvenis encontram-se em águas na zona costeira, enquanto os adultos vivem em águas mais profundas (entre 20 e 300m). Cabeça mais curta do que a altura do corpo e um barbilho característico no queixo. A mandíbula superior ultrapassa ligeiramente a inferior. Três barbatanas dorsais contíguas e duas barbatanas anais unidas por uma membrana curta. (sendo a primeira mais longa que a distância pré anal). Barbatana pélvica com raios anteriores mais alongados. Ânus localizado na região que corresponde ao meio da primeira dorsal. Apresenta um barbilho mentoniano de comprimento quase igual ao diâmetro ocular. Coloração castanho-amarelado no dorso e cinzento-prateado nos flancos e ventre, com uma mancha negra sobre a base da barbatana peitoral.

<b>TAMANHO MÍNIMO DE CAPTURA</b>	17cm
<b>ORIGEM</b>	Atlântico Nordeste (Zona FAO 27)
<b>MÉTODO DE CAPTURA</b>	Redes de arrasto, de emalhar e Palangre
<b>MODO DE APRESENTAÇÃO</b>	Pescado 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) nº 2073/2005 e alterações (Reg. (CE) nº 1441/2007) Critérios químicos: Reg. (CE) nº 1881/2006
<b>ROTULAGEM</b>	Informação constante na fatura
<b>PÚBLICO-ALVO</b>	População geral
<b>OBSERVAÇÕES</b>	Não foi encontrada informação nutricional relativa a esta espécie.

Fonte: Manual Prático De Identificação de Peixes Ósseos da Costa Continental Portuguesa – IPMA (2015), Guia para Identificação do Pescado de Portugal (INIP), Guia do Consumidor de Pescado (2007), DGAV, DGRM, Biodiversidade nas Pescas do Algarve (2007).