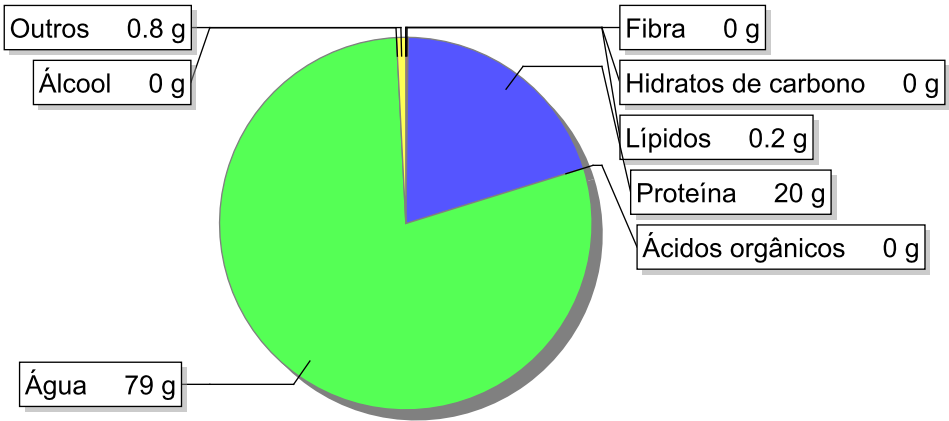


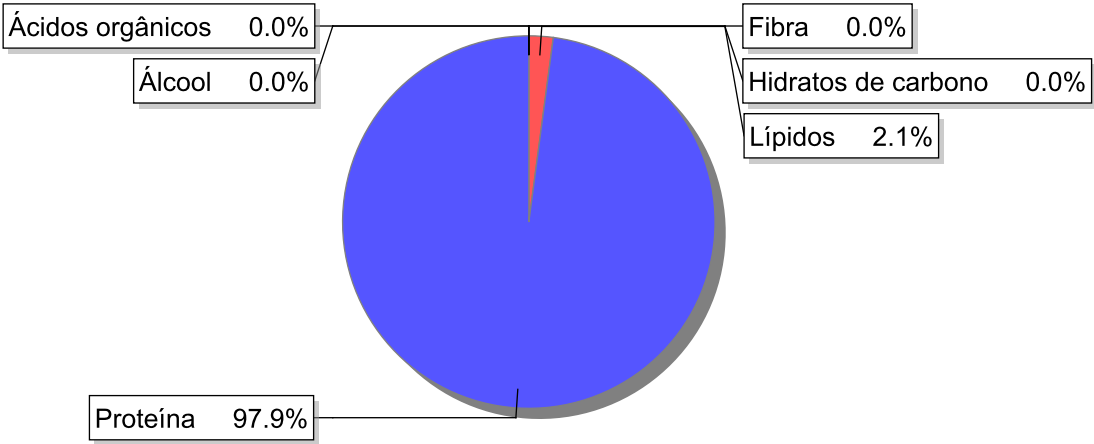
Detalhe alimento

Nome: Cação cru
Grupo: Pescado (Peixe, Moluscos e Crustáceos) e Derivados
SubGrupo: Peixe
Parte Edível: 90%
Código: IS815
Código FoodEX2: A02DN

Composição [g/100g]



Distribuição energética



Valores por 100g de parte edível

Nome	Valor	Unidade	Fonte
Valor Energético			
Energia	82	kcal	
Energia	347	kJ	
Macroconstituintes			
Lípidos		g	
Ácidos gordos saturados	0	g	
Ácidos gordos monoinsaturados	0	g	
Ácidos gordos polinsaturados	0.1	g	77
Ácido linoleico	0	g	

Nome	Valor	Unidade	Fonte
Ácidos gordos trans	0	g	
Hidratos de carbono		g	
Açúcares	0	g	
Sacarose	0	g	
Lactose	0	g	
Oligossacáridos	0	g	
Amido	0	g	
Sal	0.4	g	
Fibra	0	g	
Proteína	20	g	77
Álcool	0	g	
Água	79	g	77
Ácidos orgânicos	0	g	
Colesterol	25	mg	77
Vitaminas			
Vitamina A total (equivalentes de retinol)	3	µg	
Caroteno	0	µg	
Vitamina D	0.4	µg	77
a-tocoferol	0.35	mg	77
Tiamina	0.04	mg	77
Riboflavina	0.03	mg	77
Niacina	1.9	mg	77
Equivalentes de niacina	5.6	mg	
Triptofano/60	3.7	mg	77
Vitamina B6	0.12	mg	77
Vitamina B12	3.3	µg	
Vitamina C	0	mg	
Folatos	6.2	µg	77
Minerais			
Cinza	1.10	g	77
Sódio (Na)	170	mg	77
Potássio (K)	290	mg	77
Cálcio (Ca)	14	mg	77
Fósforo (P)	190	mg	77
Magnésio (Mg)	32	mg	77
Ferro (Fe)	0.1	mg	77
Zinco (Zn)	0.3	mg	77

Legenda

Código	Nome
g	grama
kJ	kilojoule
kcal	quilocaloria
mg	miligrama
µg	micrograma

Referências

Id_pt	Referências
77	Bandarra, NM; Calhau, MA; Oliveira, L; Ramos, M; Dias, MG; Bártolo, H; Faria, MR; Fonseca, MC; Gonçalves, J; Batista, I; Nunes, ML. (2005) Composição e valor nutricional dos produtos da pesca mais consumidos em Portugal. INIAP/IPIMAR, INSA, FCT.