



FICHE TECHNIQUE

FILET DE DINDE haché

- Créée le : 25/01/23
- Version : 01.1
- Mise à jour le : 22/02/24



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE : **3760330480084**

DESCRIPTION DU PRODUIT : Après découpe, les filets de dinde sont lyophilisés ; C'est-à-dire que l'eau est extraite par un procédé physique appelé sublimation.

GAMME : Produit de 6^{ème} gamme (lyophilisé)

ORIGINE : Finistère (France)

DLC : 1 an avant ouverture et 1 mois après ouverture.

COMPOSITION

98 % de Filet de dinde sans additifs ni conservateurs ni arômes
2 % de carotte

MODE DE CONSERVATION

À conserver dans un endroit sec.
Bien refermer le sachet après utilisation.

POIDS NET

Sachet de 100 grammes
Le sachet de 100 grammes correspond à environ 400 grammes de viande crue hydratée.

CONSEILS DE MISE EN ŒUVRE

DEUX FAÇONS D'UTILISER LA NOURRITURE LYOPHILISÉE :

1• En version sèche : Présenter la nourriture, comme des croquettes, dans une soucoupe et prévoir un bol d'eau fraîche à proximité.

2• En version humide : Réhydrater la nourriture avec de l'eau tiède (en apportant trois fois le poids en eau). Dans le cas de la nourriture humide, il faut se souvenir qu'une fois humide, on retrouve la viande crue d'origine et donc avec des bactéries actives. Le chat ne se nourrissant que de viande crue fraîche, la viande qui ne sera pas mangée rapidement devra être jetée.

PRÉCAUTIONS D'EMPLOI

Une précaution à prendre toutefois : Ne servir qu'une dose de nourriture à la fois et bien refermer le sachet pour éviter l'oxydation des aliments.

USAGE ATTENDU DU PRODUIT

Pour un chat adulte, en fonction de son poids, 3 à 5 cuillères à soupe par jour en deux fois.



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
ÉNERGIE (Kcal/100 g) Règlement UE N° 1169/2011	502
EAU (g/100 g)	0,65
CENDRE (g/100 g)	5,1
PROTÉINES (g/100 g)	90,2
Arginine (g/100 g)	0,76
Histidine (g/100 g)	0,56
Isoleucine (g/100 g)	0,645
Leucine (g/100 g)	1,22
Lysine (g/100 g)	0,71
Méthionine + Cystine (g/100 g)	1,64
Méthionine (g/100 g)	0,683
Phénylalanine (g/100 g)	0,71
Taurine (g/100 g)	0,04
Thréonine (g/100 g)	0,411
Tryptophane (g/100 g)	0,091
Valine (g/100 g)	0,212
LIPIDES (g/100 g)	4,8
Oméga 6-Acides linoléiques (g/100 g)	0,519
Oméga 6-Acides arachidoniques (g/100 g)	0,016
CONSTITUANTS	Teneur moyenne
MINÉRAUX	
Chloride (mg/100 g)	0,74
Calcium (g/100 g)	0,013
Cuivre (mg/100 g)	0,34
Fer (mg/100 g)	3,90
Iode (g/100 g)	0,031
Magnésium (g/100 g)	1,062
Manganèse (g/100 g)	0,0001
Phosphore (g/100 g)	0,79
Potassium (g/100 g)	0,120
Sodium (g/100 g)	0,00045
Zinc (mg/100 g)	2,5
Sélénium (mg/100 g)	0,2

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
VITAMINES	
Vitamine K (mg/100 g)	0,0029
Vitamine A (UI/100 g)	610
Vitamine D (UI/100 g)	82,0
Vitamine E (UI/100 g)	4,20
Biotine (mg/100 g)	0,00411
Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100 g)	0,239
Vitamine B2 ou Riboflavine (mg/100 g)	0,488
Vitamine B3 ou PP ou Niacine (mg/100 g)	10,41
Vitamine B5 ou Acide Pantothénique (mg/100 g)	1,351
Vitamine B6 (mg/100 g)	0,49
Vitamine B9 ou Folates totaux (mg/100 g)	0,094
Vitamine B12 (mg/100 g)	0,0131
Choline (mg/100 g)	189
GLUCIDES (g/100g)	Traces
RPC (g/Mcal) Rapport Protido-Calorique	179,7
Rapport Calcium/Phosphore	0,02
Rapport Protéine/Phosphore	114