

# 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: 3760330480176

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

**GAMME :** Produit de 6<sup>ème</sup> 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 250 grammes

Le sachet de 250 grammes correspond à environ 1 kilo 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'oririne 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.

**PAGES: 1/2** 

FT - Filet de dinde haché

• 250 g



#### FICHE TECHNIQUE

#### FILET DE DINDE haché



# **DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

| CONSTITUANTS   | Teneur<br>moyenne  |
|--|--|
| ÉNERGIE (Kcal/100 g)<br>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   |
| lsoleucine (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  |
|  | -7   |
| Oméga 6-Acides arachidoniques (g/100 g)  | 0,016  |
| Oméga 6-Acides arachidoniques (g/100 g)  CONSTITUANTS  |  |
|  | 0,016 Teneur   |
| CONSTITUANTS   | 0,016 Teneur   |
| CONSTITUANTS   | 0,016  Teneur moyenne  |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  | 0,016  Teneur moyenne  0,74  |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)   | 0,016  Teneur moyenne  0,74  0,013   |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)  | 0,016  Teneur moyenne  0,74  0,013  0,34   |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)  Fer (mg/100 g)  | 0,016  Teneur moyenne  0,74  0,013  0,34  3,90   |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)  Fer (mg/100 g)  lode (g/100 g)  | 0,016  Teneur moyenne  0,74  0,013  0,34  3,90  0,031                                      |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)  Fer (mg/100 g)  lode (g/100 g)  Magnésium (g/100 g)   | 0,016  Teneur moyenne  0,74  0,013  0,34  3,90  0,031  1,062                               |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)  Fer (mg/100 g)  lode (g/100 g)  Magnésium (g/100 g)  Manganèse (g/100 g)  | 0,016  Teneur moyenne  0,74  0,013  0,34  3,90  0,031  1,062  0,0001                       |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)  Fer (mg/100 g)  lode (g/100 g)  Magnésium (g/100 g)  Manganèse (g/100 g)  Phosphore (g/100 g)                                       | 0,016  Teneur moyenne  0,74  0,013  0,34  3,90  0,031  1,062  0,0001  0,79                 |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)  Fer (mg/100 g)  lode (g/100 g)  Magnésium (g/100 g)  Manganèse (g/100 g)  Phosphore (g/100 g)                                       | 0,016  Teneur moyenne  0,74  0,013  0,34  3,90  0,031  1,062  0,0001  0,79  0,120          |
| CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)  Fer (mg/100 g)  lode (g/100 g)  Magnésium (g/100 g)  Manganèse (g/100 g)  Phosphore (g/100 g)  Potasium (g/100 g)  Sodium (g/100 g) | 0,016  Teneur moyenne  0,74  0,013  0,34  3,90  0,031  1,062  0,0001  0,79  0,120  0,00045 |

| CONSTITUANTS                                  | Teneur<br>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               |

PAGES: 2/2 FT - Filet de dinde haché • 250 g