Sally & Cie
Le respect de leur nature

FICHE TECHNIQUE

FILET DE DINDE
haché

•

- Créée le : 25/01/23
- Version : 01
- Mise à jour le :

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE : **3760330480176**

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 6ème 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

Ce produit vise à faciliter l'incorporation de viande crue dans la ration des chats, grâce à la lyophilisation qui assure à la fois la conservation des qualités nutritionnelles et une meilleure sécurité microbiologique par réduction de la charge en germes.

Sally & Cie
Le respect de leur nature

FICHE TECHNIQUE

FILET DE DINDE
haché

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**
Acides linoléiques (g/100 g)	0,519
Acides arachidoniques (g/100 g)	0,016

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
MINÉRAUX	
Cholride (mg/100 g)	0,74
Calcium (g/100 g)	**0,248**
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)	0,013
Phosphore (g/100 g)	**0,79**
Potasium (g/100 g)	0,120
Sodium (g/100 g)	0,090
Zinc (mg/100 g)	2,20
Sélénium (mg/100 g)	0,018

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	**0,314**
Rapport Protéine/Phosphore	**114**