



## FICHE TECHNIQUE

### FILET DE JULIENNE haché

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



#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE : **3760330480138**

**DESCRIPTION DU PRODUIT :** Après découpe, les filets de Julienne sont lyophilisés ; C'est-à-dire 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

Filet de Julienne sans additifs ni conservateurs ni arômes

#### MODE DE CONSERVATION

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

#### POIDS NET

Sachet de 30 grammes  
Ce sachet de 30 grammes correspond à environ 120 grammes de chair 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
<b>ÉNERGIE (Kcal/100 g)</b> Règlement UE N° 1169/2011	<b>143</b>
<b>EAU (g/100 g)</b>	<b>0,4</b>
<b>CENDRE (g/100 g)</b>	<b>5,8</b>
<b>PROTÉINES (g/100 g)</b>	<b>85,2</b>
Arginine (g/100 g)	1,06
Histidine (g/100 g)	0,90
Isoleucine (g/100 g)	0,5
Leucine (g/100 g)	1,68
Lysine (g/100 g)	0,71
Méthionine + Cystine (g/100 g)	2,34
Méthionine (g/100 g)	0,453
Phénylalanine (g/100 g)	0,621
<b>Taurine (g/100 g)</b>	<b>0,0101</b>
Thréonine (g/100 g)	0,231
Tryptophane (g/100 g)	0,09
Valine (g/100 g)	0,442
<b>LIPIDES (g/100 g)</b>	<b>3,9</b>
Acides linoléiques (g/100 g)	0,39
Acides arachidoniques (g/100 g)	0,006
CONSTITUANTS	Teneur moyenne
<b>MINÉRAUX</b>	
Chloride (mg/100 g)	0,28
<b>Calcium (g/100 g)</b>	<b>0,91</b>
Cuivre (mg/100 g)	0,39
Fer (mg/100 g)	6,90
Iode (g/100 g)	0,021
Magnésium (g/100 g)	0,072
Manganèse (g/100 g)	0,690
<b>Phosphore (g/100 g)</b>	<b>0,78</b>
Potassium (g/100 g)	0,54
Sodium (g/100 g)	0,123
Zinc (mg/100 g)	3,20
Sélénium (mg/100 g)	0,07

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
<b>VITAMINES</b>	
Vitamine K (mg/100 g)	0,009
Vitamine A (mg/100 g)	640
Vitamine D (mg/100 g)	80,0
Vitamine E (mg/100 g)	8,00
Biotine (mg/100 g)	0,021
Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100 g)	0,32
Vitamine B2 ou Riboflavine (mg/100 g)	0,70
Vitamine B3 ou PP ou Niacine (mg/100 g)	11,41
Vitamine B5 ou Acide Pantothénique (mg/100 g)	1,8
Vitamine B6 (mg/100 g)	0,3
Vitamine B9 ou Folates totaux (mg/100 g)	0,09
Vitamine B12 (mg/100 g)	0,004
Choline (mg/100 g)	190
<b>GLUCIDES (g/100g)</b>	<b>&lt; 0,5</b>
<b>RPC (g/Mcal) Rapport Protido-Calorique</b>	<b>595,8</b>
<b>Rapport Calcium/Phosphore</b>	<b>1,167</b>
<b>Rapport Protéine/Phosphore</b>	<b>109</b>