



Sally & Cie
Le respect de leur nature

FICHE TECHNIQUE

FILET DE LIEU NOIR haché

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



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE : **3760330480152**

DESCRIPTION DU PRODUIT : Après découpe, les filets de Lieu noir 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

Filet de Lieu noir 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

Ce produit vise à faciliter l'incorporation de poisson cru 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.



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
ÉNERGIE (Kcal/100 g) Règlement UE N° 1169/2011	122
EAU (g/100 g)	0,6
CENDRE (g/100 g)	7,6
PROTÉINES (g/100 g)	84,2
Arginine (g/100 g)	1,06
Histidine (g/100 g)	0,86
Isoleucine (g/100 g)	0,85
Leucine (g/100 g)	1,21
Lysine (g/100 g)	0,91
Méthionine + Cystine (g/100 g)	1,04
Méthionine (g/100 g)	0,813
Phénylalanine (g/100 g)	0,701
Taurine (g/100 g)	0,0087
Thréonine (g/100 g)	0,411
Tryptophane (g/100 g)	0,074
Valine (g/100 g)	0,682
LIPIDES (g/100 g)	4,8
Acides linoléiques (g/100 g)	0,64
Acides arachidoniques (g/100 g)	0,081
CONSTITUANTS	Teneur moyenne
MINÉRAUX	
Chlorure (mg/100 g)	0,41
Calcium (g/100 g)	0,83
Cuivre (mg/100 g)	0,73
Fer (mg/100 g)	5,70
Iode (g/100 g)	0,043
Magnésium (g/100 g)	0,061
Manganèse (g/100 g)	0,890
Phosphore (g/100 g)	0,58
Potassium (g/100 g)	0,491
Sodium (g/100 g)	0,332
Zinc (mg/100 g)	1,90
Sélénium (mg/100 g)	0,081

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
VITAMINES	
Vitamine K (mg/100 g)	0,0029
Vitamine A (UI/100 g)	496
Vitamine D (UI/100 g)	71,0
Vitamine E (UI/100 g)	5,80
Biotine (mg/100 g)	0,0042
Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100 g)	0,31
Vitamine B2 ou Riboflavine (mg/100 g)	0,721
Vitamine B3 ou PP ou Niacine (mg/100 g)	7,21
Vitamine B5 ou Acide Pantothénique (mg/100 g)	1,62
Vitamine B6 (mg/100 g)	0,41
Vitamine B9 ou Folates totaux (mg/100 g)	0,073
Vitamine B12 (mg/100 g)	0,0022
Choline (mg/100 g)	162
GLUCIDES (g/100g)	< 0,5
RPC (g/Mcal) Rapport Protido-Calorique	690,2
Rapport Calcium/Phosphore	1,43
Rapport Protéine/Phosphore	101,44