

FICHE TECHNIQUE

FILET DE LIEU NOIR en tranches

• Créée le : 25/01/23

Version: 01.1

• Mise à jour le : 22/02/24



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE: 3760330480343

DESCRIPTION DU PRODUIT : Après découpe en tranches, 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'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 Lieu noir en tranches

• 30 gr



FICHE TECHNIQUE

FILET DE LIEU NOIR en tranches



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
Oméga 6-Acides linoléiques (g/100 g)	0,64
Oméga 6-Acides arachidoniques (g/100 g)	0,081
Oméga 6-Acides arachidoniques (g/100 g) CONSTITUANTS	0,081 Teneur moyenne
	Teneur
CONSTITUANTS	Teneur
CONSTITUANTS	Teneur moyenne
CONSTITUANTS MINÉRAUX Cholride (mg/100 g)	Teneur moyenne
CONSTITUANTS MINÉRAUX Cholride (mg/100 g) Calcium (g/100 g)	Teneur moyenne 0,41 0,83
CONSTITUANTS MINÉRAUX Cholride (mg/100 g) Calcium (g/100 g) Cuivre (mg/100 g)	Teneur moyenne 0,41 0,83 0,73
CONSTITUANTS MINÉRAUX Cholride (mg/100 g) Calcium (g/100 g) Cuivre (mg/100 g) Fer (mg/100 g)	0,41 0,83 0,73 5,70
CONSTITUANTS MINÉRAUX Cholride (mg/100 g) Calcium (g/100 g) Cuivre (mg/100 g) Fer (mg/100 g) lode (g/100 g)	0,41 0,83 0,73 5,70 0,043
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)	0,41 0,83 0,73 5,70 0,043 0,061
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)	7eneur moyenne 0,41 0,83 0,73 5,70 0,043 0,061 0,890
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)	Teneur moyenne 0,41 0,83 0,73 5,70 0,043 0,061 0,890 0,58
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)	Teneur moyenne 0,41 0,83 0,73 5,70 0,043 0,061 0,890 0,58 0,491
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)	Teneur moyenne 0,41 0,83 0,73 5,70 0,043 0,061 0,890 0,58 0,491 0,332

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

PAGES: 2/2

FT - Filet de Lieu noir en tranches • 30 gr