



Sally & Cie
Le respect de leur nature

FICHE TECHNIQUE

FILET DE POULET haché (Spécial Chatons)

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



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE : **3760330480015**

DESCRIPTION DU PRODUIT : Après découpe (Calibre chatons), les filets de poulet 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

98 % de Filet de poulet 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 100 grammes
Le sachet de 100 grammes correspond à environ 400 grammes 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'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 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.



DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
ÉNERGIE (Kcal/100 g) Règlement UE N° 1169/2011	492
EAU (g/100 g)	0,6
CENDRE (g/100 g)	4,2
PROTÉINES (g/100 g)	87,2
Arginine (g/100 g)	0,89
Histidine (g/100 g)	0,67
Isoleucine (g/100 g)	0,515
Leucine (g/100 g)	1,012
Lysine (g/100 g)	0,61
Méthionine + Cystine (g/100 g)	1,24
Méthionine (g/100 g)	0,523
Phénylalanine (g/100 g)	0,521
Taurine (g/100 g)	0,14
Thréonine (g/100 g)	0,221
Tryptophane (g/100 g)	0,091
Valine (g/100 g)	0,513
LIPIDES (g/100 g)	7,8
Acides linoléiques (g/100 g)	0,69
Acides arachidoniques (g/100 g)	0,026
CONSTITUANTS	Teneur moyenne
MINÉRAUX	
Chlorure (mg/100 g)	0,54
Calcium (g/100 g)	0,311
Cuivre (mg/100 g)	0,41
Fer (mg/100 g)	1,39
Iode (g/100 g)	0,051
Magnésium (g/100 g)	0,250
Manganèse (g/100 g)	0,090
Phosphore (g/100 g)	0,811
Potassium (g/100 g)	0,120
Sodium (g/100 g)	0,302
Zinc (mg/100 g)	0,52
Sélénium (mg/100 g)	0,018

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
VITAMINES	
Vitamine K (mg/100 g)	0,0219
Vitamine A (UI/100 g)	490
Vitamine D (UI/100 g)	82,0
Vitamine E (UI/100 g)	3,20
Biotine (mg/100 g)	0,0131
Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100 g)	0,129
Vitamine B2 ou Riboflavine (mg/100 g)	0,398
Vitamine B3 ou PP ou Niacine (mg/100 g)	9,52
Vitamine B5 ou Acide Pantothénique (mg/100 g)	1,21
Vitamine B6 (mg/100 g)	1,39
Vitamine B9 ou Folates totaux (mg/100 g)	0,0714
Vitamine B12 (mg/100 g)	0,0231
Choline (mg/100 g)	201
GLUCIDES (g/100g)	< 0,5
RPC (g/Mcal) Rapport Protido-Calorique	177,2
Rapport Calcium/Phosphore	0,383
Rapport Protéine/Phosphore	108