

## FICHE TECHNIQUE

## MAGRET de CANARD haché

• Créée le : 11/03/25

Version : 01Mise à jour le :



### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE: 3760330480275

**DESCRIPTION DU PRODUIT :** Les magrets hachés 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) Sud Ouest?

**DLC:** 1 an avant ouverture et 1 mois après ouverture.

#### **COMPOSITION**

Magret de canard 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

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.

**PAGES: 1/2** 

FT - Magret de canard haché

• 30 gr



#### FICHE TECHNIQUE

#### MAGRET de CANARD haché



## **DÉCLARATION NUTRITIONNELLE**

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
ÉNERGIE (Kcal/100 g) Règlement UE N° 1169/2011	365
EAU (g/100 g)	0,4
CENDRE (g/100 g)	5,8
PROTÉINES (g/100 g)	49,2
Arginine (g/100 g)	0,1001
Histidine (g/100 g)	0,21
Leucine (g/100 g)	0,921
Lysine (g/100 g)	0,33
Méthionine + Cystine (g/100 g)	0,804
Méthionine (g/100 g)	0,723
Phénylalanine (g/100 g)	0,621
Taurine (g/100 g)	0,043
Tryptophane (g/100 g)	0,0634
Valine (g/100 g)	0,042
LIPIDES (g/100 g)	38,3
Omána ( Asidas linaláinuas (n/100 n)	0,059
Oméga 6 - Acides linoléiques (g/100 g)	0,039
Oméga 6 - Acides arachidoniques (g/100 g)	0,039
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g)	0,021
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g) Oméga 3 - DHA (g/100 g)	0,021
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g) Oméga 3 - DHA (g/100 g) Oméga 3 - EPA (g/100 g)	0,021 1,031 1,001 <b>Teneur</b>
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g)  Oméga 3 - DHA (g/100 g)  Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS	0,021 1,031 1,001 <b>Teneur</b>
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g)  Oméga 3 - DHA (g/100 g)  Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS  MINÉRAUX	0,021 1,031 1,001 Teneur moyenne
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g) Oméga 3 - DHA (g/100 g) Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS  MINÉRAUX Cholride (mg/100 g)	0,021 1,031 1,001 Teneur moyenne  0,41
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g)  Oméga 3 - DHA (g/100 g)  Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)	0,021 1,031 1,001 Teneur moyenne 0,41 0,0485
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g) Oméga 3 - DHA (g/100 g) Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)	0,021 1,031 1,001 Teneur moyenne  0,41 0,0485 0,032
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g)  Oméga 3 - DHA (g/100 g)  Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Cuivre (mg/100 g)  Fer (mg/100 g)	0,021 1,031 1,001 Teneur moyenne  0,41 0,0485 0,032 0,46
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g) Oméga 3 - DHA (g/100 g) Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Fer (mg/100 g)  lode (g/100 g)	0,021 1,031 1,001 Teneur moyenne  0,41 0,0485 0,032 0,46 0,00059
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g) Oméga 3 - DHA (g/100 g) Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS  MINÉRAUX  Cholride (mg/100 g)  Calcium (g/100 g)  Fer (mg/100 g)  lode (g/100 g)  Magnésium (g/100 g)	0,021 1,031 1,001  Teneur moyenne  0,41 0,0485 0,032 0,46 0,00059 0,0234
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g) Oméga 3 - DHA (g/100 g) Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS  MINÉRAUX Cholride (mg/100 g) Calcium (g/100 g)  Fer (mg/100 g) lode (g/100 g)  Magnésium (g/100 g)  Manganèse (g/100 g)	0,021 1,031 1,001  Teneur moyenne  0,41 0,0485 0,032 0,46 0,00059 0,0234 0,0389
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g) Oméga 3 - DHA (g/100 g) Oméga 3 - EPA (g/100 g)  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)	0,021 1,031 1,001 Teneur moyenne  0,41 0,0485 0,032 0,46 0,00059 0,0234 0,0389 0,229
Oméga 6 -Acides arachidoniques (g/100 g) Oméga 3 - DHA (g/100 g) Oméga 3 - EPA (g/100 g)  CONSTITUANTS  MINÉRAUX Cholride (mg/100 g) Calcium (g/100 g) Cuivre (mg/100 g) Fer (mg/100 g) Iode (g/100 g) Magnésium (g/100 g) Manganèse (g/100 g) Phosphore (g/100 g)	0,021 1,031 1,001 Teneur moyenne  0,41 0,0485 0,032 0,46 0,00059 0,0234 0,0389 0,229 0,19

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
VITAMINES	
Vitamine K (mg/100 g)	14
Vitamine A (UI/100 g)	98,91
Vitamine D (UI/100 g)	149,4
Vitamine E (UI/100 g)	129
Biotine (mg/100 g)	0,0039
Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100 g)	0,00051
Vitamine B2 ou Riboflavine (mg/100 g)	0,00049
Vitamine B3 ou PP ou Niacine (mg/100 g)	0,016
Vitamine B5 ou Acide Pantothénique (mg/100 g)	0,004
Vitamine B6 (mg/100 g)	0,0022
Vitamine B9 ou Folates totaux (mg/100 g)	9,23
Vitamine B12 (mg/100 g)	23
Choline (mg/100 g)	
GLUCIDES (g/100g)	2,03
RPC (g/Mcal) Rapport Protido-Calorique	135
Rapport Calcium/Phosphore	0,21
Rapport Protéine/Phosphore	215

**PAGES: 2/2** 

FT - Magret de canard haché • 30 gr