



**Sally & Cie**  
Le respect de leur nature

## FICHE TECHNIQUE

### CUISSE DE POULET hachée

- Créée le : 25/01/23
- Version : 02
- Mise à jour le : 22/04/26



#### CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE : **3760330480060**

**DESCRIPTION DU PRODUIT** : Après découpe, les cuisses de poulet sont lyophilisées ; 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

Cuisse de poulet 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 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 |
|----------------------------------------------------------|----------------|
| <b>ÉNERGIE (Kcal/100 g)</b><br>Règlement UE N° 1169/2011 | <b>582</b>     |
| <b>EAU (g/100 g)</b>                                     | <b>0,43</b>    |
| <b>CENDRE (g/100 g)</b>                                  | <b>7,8</b>     |
| <b>PROTÉINES (g/100 g)</b>                               | <b>49,2</b>    |
| Arginine (g/100 g)                                       | 0,626          |
| Histidine (g/100 g)                                      | 0,82           |
| Isoleucine (g/100 g)                                     | 0,5            |
| Leucine (g/100 g)                                        | 1,02           |
| Lysine (g/100 g)                                         | 0,21           |
| Méthionine + Cystine (g/100 g)                           | 1,14           |
| Méthionine (g/100 g)                                     | 0,73           |
| Phénylalanine (g/100 g)                                  | 0,521          |
| <b>Taurine (g/100 g)</b>                                 | <b>0,24</b>    |
| Thréonine (g/100 g)                                      | 0,321          |
| Tryptophane (g/100 g)                                    | 0,081          |
| Valine (g/100 g)                                         | 0,612          |
| <b>LIPIDES (g/100 g)</b>                                 | <b>40,8</b>    |
| Acides linoléiques (g/100 g)                             | 0,849          |
| Acides arachidoniques (g/100 g)                          | 0,086          |
| CONSTITUANTS                                             | Teneur moyenne |
| <b>MINÉRAUX</b>                                          |                |
| Chlorure (mg/100 g)                                      | 0,38           |
| <b>Calcium (g/100 g)</b>                                 | <b>1,424</b>   |
| Cuivre (mg/100 g)                                        | 0,43           |
| Fer (mg/100 g)                                           | 4,90           |
| Iode (g/100 g)                                           | 0,051          |
| Magnésium (g/100 g)                                      | 0,23           |
| Manganèse (g/100 g)                                      | 0,790          |
| <b>Phosphore (g/100 g)</b>                               | <b>1,232</b>   |
| Potassium (g/100 g)                                      | 0,156          |
| Sodium (g/100 g)                                         | 0,672          |
| Zinc (mg/100 g)                                          | 2,20           |
| Sélénium (mg/100 g)                                      | 0,801          |

| CONSTITUANTS                                  | Teneur moyenne  |
|-----------------------------------------------|-----------------|
| <b>VITAMINES</b>                              |                 |
| Vitamine K (mg/100 g)                         | 0,0219          |
| Vitamine A (µg/100 g)                         | 609             |
| Vitamine D (µg/100 g)                         | 82,0            |
| Vitamine E (µg/100 g)                         | 7,21            |
| Biotine (mg/100 g)                            | 0,0331          |
| Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100 g)            | 0,49            |
| Vitamine B2 ou Riboflavine (mg/100 g)         | 0,598           |
| Vitamine B3 ou PP ou Niacine (mg/100 g)       | 6,34            |
| Vitamine B5 ou Acide Pantothénique (mg/100 g) | 2,311           |
| Vitamine B6 (mg/100 g)                        | 0,439           |
| Vitamine B9 ou Folates totaux (µg/100 g)      | 0,184           |
| Vitamine B12 (µg/100 g)                       | 0,0131          |
| Choline (µg/100 g)                            | 209             |
| <b>GLUCIDES (g/100g)</b>                      | <b>&lt; 0,5</b> |
| <b>RPC (g/Mcal) Rapport Protido-Calorique</b> | <b>84,5</b>     |
| <b>Rapport Calcium/Phosphore</b>              | <b>1,156</b>    |
| <b>Rapport Protéine/Phosphore</b>             | <b>48</b>       |