



Sally & Cie
Le respect de leur nature

FICHE TECHNIQUE

CUISSE ET FILET DE POULET hachés (Spécial Chatons)

- Créée le : 25/01/23
- Version : 03
- Mise à jour le : 22/04/26



CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE : **3760330480053**

DESCRIPTION DU PRODUIT : Après découpe (Calibre chatons), les cuisses et 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

50 % de cuisse de poulet et 49 % filet de poulet sans additifs ni conservateurs ni arômes.
1 % 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	537
EAU (g/100 g)	0,52
CENDRE (g/100 g)	6,00
PROTÉINES (g/100 g)	68,20
Arginine (g/100 g)	0,76
Histidine (g/100 g)	0,74
Isoleucine (g/100 g)	0,51
Leucine (g/100 g)	1,02
Lysine (g/100 g)	0,41
Méthionine + Cystine (g/100 g)	1,19
Méthionine (g/100 g)	0,63
Phénylalanine (g/100 g)	0,52
Taurine (g/100 g)	0,19
Thréonine (g/100 g)	0,27
Tryptophane (g/100 g)	0,09
Valine (g/100 g)	0,56
LIPIDES (g/100 g)	24,30
Acides linoléiques (g/100 g)	0,77
Acides arachidoniques (g/100 g)	0,06
CONSTITUANTS	Teneur moyenne
MINÉRAUX	
Chloride (mg/100 g)	0,46
Calcium (g/100 g)	0,87
Cuivre (mg/100 g)	0,42
Fer (mg/100 g)	3,15
Iode (g/100 g)	0,05
Magnésium (g/100 g)	0,24
Manganèse (g/100 g)	0,44
Phosphore (g/100 g)	1,02
Potassium (g/100 g)	0,138
Sodium (g/100 g)	0,488
Zinc (mg/100 g)	1,36
Sélénium (mg/100 g)	0,41

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
VITAMINES	
Vitamine K (mg/100 g)	0,02
Vitamine A (µg/100 g)	549,50
Vitamine D (µg/100 g)	82,00
Vitamine E (µg/100 g)	5,21
Biotine (mg/100 g)	0,02
Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100 g)	0,31
Vitamine B2 ou Riboflavine (mg/100 g)	0,50
Vitamine B3 ou PP ou Niacine (mg/100 g)	7,93
Vitamine B5 ou Acide Pantothénique (mg/100 g)	1,76
Vitamine B6 (mg/100 g)	0,91
Vitamine B9 ou Folates totaux (µg/100 g)	0,13
Vitamine B12 (µg/100 g)	0,02
Choline (µg/100 g)	205,00
GLUCIDES (g/100g)	< 0,5
RPC (g/Mcal) Rapport Protido-Calorique	127,0
Rapport Calcium/Phosphore	0,849
Rapport Protéine/Phosphore	108