Sally & Cie
Le respect de leur nature

FICHE TECHNIQUE

FOIE DE POULET ET CŒUR DE DINDE hachés

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

CARACTÉRISTIQUES GÉNÉRALES

CODE ARTICLE : **3760330480169**

DESCRIPTION DU PRODUIT : Après découpe, les foies de poulet et les cœurs de dinde sont lyophilisés ; C'est-à-dire que l'eau est extraite par un procédé physique appelé sublimation.

GAMME : Produit de 6ème gamme (lyophilisé)

ORIGINE : Finistère (France)

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

COMPOSITION

Foie de poulet et cœur de dinde 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 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'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.

Sally & Cie
Le respect de leur nature

FICHE TECHNIQUE

FOIE DE POULET ET CŒUR DE DINDE
hachés

DÉCLARATION NUTRITIONNELLE

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
ÉNERGIE (Kcal/100 g) Règlement UE N° 1169/2011	**309**
EAU (g/100 g)	**0,43**
CENDRE (g/100 g)	**5,8**
PROTÉINES (g/100 g)	**63,2**
Arginine (g/100 g)	0,76
Histidine (g/100 g)	0,81
Isoleucine (g/100 g)	0,55
Leucine (g/100 g)	0,831
Lysine (g/100 g)	0,69
Méthionine + Cystine (g/100 g)	0,714
Méthionine (g/100 g)	0,613
Phénylalanine (g/100 g)	0,451
Taurine (g/100 g)	**0,891**
Thréonine (g/100 g)	0,432
Tryptophane (g/100 g)	0,0704
Valine (g/100 g)	0,59
LIPIDES (g/100 g)	**19,8**
Acides linoléiques (g/100 g)	0,84
Acides arachidoniques (g/100 g)	0,089

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
MINÉRAUX	
Cholride (mg/100 g)	0,51
Calcium (g/100 g)	**0,84**
Cuivre (mg/100 g)	0,61
Fer (mg/100 g)	6,09
Iode (g/100 g)	0,033
Magnésium (g/100 g)	0,072
Manganèse (g/100 g)	0,799
Phosphore (g/100 g)	**0,71**
Potasium (g/100 g)	0,501
Sodium (g/100 g)	0,292
Zinc (mg/100 g)	1,80
Sélénium (mg/100 g)	0,0071

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
VITAMINES	
Vitamine K (mg/100 g)	0,0033
Vitamine A (µg/100 g)	516
Vitamine D (µg/100 g)	51,0
Vitamine E (µg/100 g)	5,11
Biotine (mg/100 g)	0,0039
Vitamine B1 ou Thiamine (mg/100 g)	0,411
Vitamine B2 ou Riboflavine (mg/100 g)	0,571
Vitamine B3 ou PP ou Niacine (mg/100 g)	5,09
Vitamine B5 ou Acide Pantothénique (mg/100 g)	1,162
Vitamine B6 (mg/100 g)	0,41
Vitamine B9 ou Folates totaux (µg/100 g)	0,067
Vitamine B12 (µg/100 g)	0,00132
Choline (µg/100 g)	162
GLUCIDES (g/100g)	**9,5**
RPC (g/Mcal) Rapport Protido-Calorique	**204,5**
Rapport Calcium/Phosphore	**1,183**
Rapport Protéine/Phosphore	**89**

FT - Foie de poulet et cœur de dinde hachés • 30 gr