



Sally & Cie  
Le respect de leur nature

## FICHE TECHNIQUE

### MAGRET de CANARD haché

- Créée le : 11/03/25
- Version : 02
- Mise à jour le : 22/04/26



#### 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'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> Règlement UE N° 1169/2011	<b>365</b>
<b>EAU (g/100 g)</b>	<b>0,4</b>
<b>CENDRE (g/100 g)</b>	<b>5,8</b>
<b>PROTÉINES (g/100 g)</b>	<b>49,2</b>
Arginine (g/100 g)	0,1001
Histidine (g/100 g)	0,21
Leucine (g/100 g)	<b>0,921</b>
Lysine (g/100 g)	0,33
Méthionine + Cystine (g/100 g)	<b>0,804</b>
Méthionine (g/100 g)	<b>0,723</b>
Phénylalanine (g/100 g)	<b>0,621</b>
<b>Taurine (g/100 g)</b>	<b>0,043</b>
Tryptophane (g/100 g)	<b>0,0634</b>
Valine (g/100 g)	0,042
<b>LIPIDES (g/100 g)</b>	<b>38,3</b>
Oméga 6 - Acides linoléiques (g/100 g)	0,059
Oméga 6 - Acides arachidoniques (g/100 g)	0,021
Oméga 3 - DHA (g/100 g)	1,031
Oméga 3 - EPA (g/100 g)	1,001
CONSTITUANTS	Teneur moyenne
<b>MINÉRAUX</b>	
Chlorure (mg/100 g)	<b>0,41</b>
<b>Calcium (g/100 g)</b>	<b>0,0485</b>
Cuivre (mg/100 g)	0,032
Fer (mg/100 g)	0,46
Iode (g/100 g)	0,00059
Magnésium (g/100 g)	0,0234
Manganèse (g/100 g)	0,0389
<b>Phosphore (g/100 g)</b>	<b>0,229</b>
Potassium (g/100 g)	0,19
Sodium (g/100 g)	0,44
Zinc (mg/100 g)	0,0019
Sélénium (mg/100 g)	0,0068

CONSTITUANTS	Teneur moyenne
<b>VITAMINES</b>	
Vitamine K (mg/100 g)	14
Vitamine A (µg/100 g)	98,91
Vitamine D (µg/100 g)	149,4
Vitamine E (µg/100 g)	129
Biotine (mg/100 g)	<b>0,0039</b>
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 (µg/100 g)	9,23
Vitamine B12 (µg/100 g)	23
Choline (µg/100 g)	---
<b>GLUCIDES (g/100g)</b>	<b>2,03</b>
<b>RPC (g/Mcal) Rapport Protido-Calorique</b>	<b>135</b>
<b>Rapport Calcium/Phosphore</b>	<b>0,21</b>
<b>Rapport Protéine/Phosphore</b>	<b>215</b>