



	Critères		
TENEURS	<i>Digestibilité pepsique</i>	> 90%	La sélection d'ingrédients à haute valeur biologique (digestibilité pepsique >90%), associée à une cuisson optimale (taux de gélatinisation >88%) garantissent un aliment de qualité supérieure (type premium) : rapport qualité prix (volume des rations limité), selles moulées et moins nauséabondes, aucun complément minéral et vitaminé nécessaire.
	<i>Taux de gélatinisation</i>	> 88%	
	<i>Sans colorant</i>	Oui	
	<i>Sans arôme artificiel</i>	Oui	
	<i>Sans farine d'os</i>	Oui	
VIANDES	<i>Matières premières fraîches dans des fondoirs sélectionnés</i>	Oui	Nos protéines déshydratées sont issues de produits de découpe d'animaux déclarés propres à la consommation humaine avant et après abattage dans des abattoirs agréés "consommation humaine". Indication de fraîcheur : indice de peroxyde < 3 et Totox < 10 (oxydation primaire et secondaire maîtrisée).
		Oui	
INTRANTS	<i>Matières Premières : origine Française.</i>	100%	Nos viandes et nos céréales sont françaises et sélectionnées de manière à garantir un produit sain et sûr (absence de pesticide/ dioxines/ métaux lourds/ mycotoxines/ bactéries/ OGM). 70% des protéines dans les croquettes sont d'origine animale. Il y a plus de 18 ingrédients par formule pour optimiser le profil des acides aminés essentiels (et donc la synthèse des protéines) et multiplier les sources d'acides gras essentiels pour votre animal.
	<i>Enrobage exclusif à la graisse de canard gras.</i>		
PROCESS	<i>Formulation sous Contrôle Vétérinaire.</i>	Oui	
	<i>Garantir par une bonne cuisson</i>	>88%	Pré-cuisson lente (40 minutes) du mélange avant extrusion, de manière à optimiser la digestibilité de l'amidon tout en limitant le temps de séjour dans l'extrudeur (donc préserver l'intégrité des protéines, des vitamines et acides gras). Utilisation d'un conservateur antioxydant naturel (mélanges de tocophérols) antifongique et antimycotoxines : objectif et garantie indice de peroxyde < 3meq/kg.
<i>Taux de gélatinisation idéal</i>			
CONTROLES	<i>Une stabilité oxydative pour garantir 12 mois de durée de vie</i>	Oui	
	<i>Matières premières contrôlées à réception.</i>	Oui	Cahier des charges fournisseur précis. Contrôle laboratoire à chaque livraison pour les matières sensibles (protéines déshydratées d'origine animale, graisse).
	<i>Contrôle production</i>	Oui	Toutes les 2 heures par 2 personnes différentes : 15 points de contrôle sur produits finis. L'entreprise est soumise à un plan de contrôle bactériologique surveillé par la DSV du Tarn, 100% des produits finis et des matières sont conservés en échantillothèque pendant 1 an.
	<i>Contrôle laboratoire ext./int.</i>	Oui	
	<i>Echantillothèque</i>		
<i>Traçabilité</i>	15mn	C'est le temps maximal pour retrouver toutes les caractéristiques de votre produit et les échantillons concernés à partir de numéro de lot inscrit sur votre emballage.	
<i>Plan HACCP/ Charte Qualité</i>	Oui	Respect de nos engagements selon le référentiel ISO 22000 et ISO 9000, et les textes réglementaires. Audit de la DSV du Tarn 2 fois par an.	