

1.) DESCRIPTION GENERALE:

Nos lamelles de mangue sont produites conformément aux règles de l'agriculture biologique.
100% du total des ingrédients d'origine agricole sont issus du commerce équitable contrôlé selon les référentiels Fair For Life et FIALE.



Espèce :	<i>Mangifera indica</i>	Variété(s) :	Brooks, Amélie, Lippens
Composition :	Mangues biologiques et équitables: 100%		
Origine agricole :	Burkina Faso		
Origine dernière transformation :	Burkina Faso		
Procédé de fabrication :	Tri – Lavage – Epluchage – Tranchage – Séchage – 2 ^{ème} tri – Conditionnement		
Certification Qualité :	HACCP		
Utilisation d'OGM :	Aucune utilisation de semences/ingrédients ayant été génétiquement manipulés.		
Ionisation :	Aucun traitement ionisant n'a été utilisé sur ce produit.		

2.) CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES :

Couleur	Orangé à ambré
Odeur	Typique de la mangue, sans odeur étrangère
Texture	Ferme puis fondante/moelleuse une fois en bouche
Saveur	Gout sucré et acidulé avec des notes fruitées et de mangues fraîches

3.) SPECIFICATIONS PHYSICO-CHIMIQUES :

Paramètres	Résultats	Tolérance	Méthodologie
Insectes vivants, vers, mites (Dans le lot entier)	Aucun	-	Par pesée/comptage
Œufs d'insectes, cocon visible (Max. % poids)	≤ 0,01	-	
Moisies (Max. % poids)	Pas de contamination visible	-	
Corps étrangers dangereux (métaux, verre) (Max. % poids)	Aucun	-	
Taille (cm)	4-9 cm max.	10%	
Humidité, max. %	≤ 13	-	-
Pesticides	Conforme au règlement CE n°2018/848 & n°2021/1165, et leurs amendements		
Métaux lourds	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		
Aflatoxines	Conforme au règlement CE n°2023/915 et ses amendements		

4.) SPECIFICATIONS MICROBIOLOGIQUES :

Paramètres	Résultats	Tolérance
Flore mésophile aérobie totale	≤ 10 000 ufc/g	Log 10
Levures et moisissures	≤ 1 000 ufc/g	Log 10
Entérobactéries	≤ 1 000 ufc/g	Log 10
E.Coli	≤ 10 ufc/g	-
Salmonelles	Absence dans 25g	-

5.) DONNEES NUTRITIONNELLES :

Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)	Nutriments	Unité	Valeur (pour 100g)
Energie	Kcal	339	Potassium	mg	279
Energie	KJ	1435	Phosphore	mg	50
Graisses	g	1,3	Sodium	mg	22,4
Dont Acides gras saturés	g	0,49	Calcium	mg	50
Glucides	g	74,9	Fer	mg	0,23
Dont sucres	g	70			
Fibres alimentaires	g	8,2	Allégations		
Protéines	g	2,8	Riche en fibres		
Sel	g	0,056			

Source : USDA Nutrient Database 2023

6.) ALLERGENES :

Allergène majeur	Dans le produit	Contamination croisée	Zone de contamination possible:
01 Céréales contenant du gluten	-	-	-
02 Poissons et dérivés	-	-	-
03 Arachides	-	-	-
04 Lait et dérivés	-	-	-
05 Noix et dérivés	-	-	-
06 Céleris et dérivés	-	-	-
07 graines de sésame et dérivés	-	-	-
08 crustacés et dérivés	-	-	-
09 œufs et dérivés	-	-	-
10 Moutarde et dérivés	-	-	-
11 Soja	-	-	-
12 Sulfites	-	-	-
13 Lupins	-	-	-
14 Mollusques	-	-	-

Légende : + = présent, - = absent

7.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Conditions de stockage :	Stockage idéal à 8°C et à une humidité relative de 65% max.
DDM :	18 mois à date de production sous les conditions mentionnées ci-dessus.

8.) CONDITIONS DE STOCKAGE :

Code article	Cartons			Palette			
	Poids	Détail	H x L x l (cm)	Poids total	Nb cartons	Cart/couche	Nb de couches
000192	6 kg	2 kg x 3	21 x 35 x 23	432 kg	72	-	-
000794	16 kg	2 kg x 8	25 x 60 x 40	480 kg	30	-	-