

FICHE TECHNIQUE PRODUIT
Gamme fruit frais

Mangue fraîche

Mangifera indica L. — variétés Kent, Keitt, Amélie

Dénomination	Mangue fraîche d'export
Nom botanique	Mangifera indica L. (Anacardiaceae)
Variétés	Kent · Keitt · Amélie (faible fibre, calibre export)
Origine	Vergers SM10 AGRO — Bambali, Casamance (Sénégal)
Code SH (HS)	0804.50
Campagne	Mai à août (variable selon la saison)

1. Description et origine

Mangue fraîche issue des vergers intégrés de SM10 AGRO à Bambali, au bord de la Casamance. Fruit climactérique récolté à maturité physiologique, trié et pré-refroidi dès la récolte au centre d'export, puis expédié en chaîne du froid maîtrisée. Les variétés retenues (Kent, Keitt, Amélie) sont les plus demandées à l'export pour leur faible teneur en fibres et leur régularité de calibre.

2. Caractéristiques organoleptiques

Critère	Spécification
Aspect	Fruit entier, sain, propre, exempt de meurtrissures
Peau	Vert-jaune à blush rouge selon la variété
Chair	Jaune à orangé, ferme, faible fibre
Arôme / saveur	Typique de la mangue mûre, sucré

3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification indicative	Note
Extrait sec soluble	≥ 14 °Brix à pleine maturité	Réfractométrie
Fermeté	Contrôlée selon stade de maturité	Pénétromètre
Maturité	Récolte à maturité physiologique	Programme acheteur
Défauts	Conformes à la catégorie	UNECE FFV-45

4. Calibres et catégorie

Calibre (comptage / carton 4 kg)	Poids unitaire indicatif
8	≈ 500 – 550 g
9	≈ 425 – 500 g
10	≈ 375 – 425 g
12	≈ 325 – 375 g
14	≈ 275 – 325 g

Catégorie : Extra / Catégorie I (référentiel UNECE FFV-45 ; Codex STAN 184-1993). Autres calibres et catégories sur demande.

5. Conditionnement et palettisation

- **Colis** : cartons télescopiques ventilés de 4 kg net (autres formats sur demande).
- **Palette** : ≈ 240 cartons / palette (≈ 960 kg net).
- **Conteneur** : 18 – 20 palettes / conteneur reefer 20 pieds.
- **Marquage** : origine, variété, calibre, catégorie, numéro de lot.

6. Conservation et transport

Paramètre	Spécification
Température	8 – 12 °C (sensibilité au froid : ne pas descendre sous le seuil sûr)
Humidité relative	85 – 90 %
Pré-refroidissement	Dans les 24 h suivant la récolte
Durée de vie	2 – 3 semaines selon variété et transit
Transit maritime	≈ 5 – 7 jours depuis Dakar vers l'Europe

7. Applications

Distribution et vente au détail en frais ; mûrisseries et programmes « prêt à consommer » ; découpe / fresh-cut ; approvisionnement de la transformation (jus, séchage).

8. Conformité et réglementation

- **Normes qualité** : UNECE FFV-45 ; Codex STAN 184-1993.
- **Sécurité sanitaire** : HACCP ; limites maximales de résidus (LMR) conformes à la réglementation UE.
- **Certifications** : GlobalG.A.P. ; Bio (visée).
- **Allergènes / OGM** : produit exempt d'allergènes à déclaration obligatoire ; sans OGM.
- **Documents export** : certificat phytosanitaire, certificat d'origine, packing list, facture.

9. Traçabilité

Traçabilité par lot, du verger au conteneur : parcelle d'origine, date de récolte, station de conditionnement et numéro de lot reportés sur les colis et la documentation.

Mentions

Valeurs indicatives, susceptibles de variations selon la variété, la maturité et la campagne. Les paramètres définitifs sont confirmés lot par lot par certificat d'analyse (CoA). Ce document ne constitue pas un engagement contractuel ; les spécifications détaillées et l'échantillon sont fournis sur demande.

Contact export : export@sm10agro.com · Bambali, Casamance · Dakar (Sénégal)

SM10 AGRO — SM10AGRO-FT-MANGUE-FRAICHE-V1 · Version 1 (2026) · Confidentiel