

FICHE TECHNIQUE PRODUIT  
Gamme snacking / ingrédient

Mangue séchée

Mangifera indica L. — séchage doux, sans sucre ajouté

|               |                                                |
|---------------|------------------------------------------------|
| Dénomination  | Mangue séchée (lanières ou dés)                |
| Nom botanique | Mangifera indica L.                            |
| Variétés      | Kent · Keitt                                   |
| Origine       | SM10 AGRO — Bambali, Casamance (Sénégal)       |
| Code SH (HS)  | 0804.50                                        |
| Options       | Sans sucre ajouté · sans sulfites (par défaut) |

1. Description et procédé

Mangue séchée obtenue par déshydratation douce à basse température de fruits mûrs, sans sucre ajouté et sans agent de conservation (sans sulfites par défaut). Séchage alimenté au solaire, préservant couleur et arôme. Disponible en lanières ou en dés, formats vrac et retail.

2. Caractéristiques organoleptiques

| Critère | Spécification                      |
|---------|------------------------------------|
| Aspect  | Lanières / dés souples, réguliers  |
| Couleur | Ambre à orangé naturel             |
| Texture | Souple, non collante               |
| Saveur  | Mangue concentrée, sucrée-acidulée |

3. Caractéristiques physico-chimiques

| Paramètre                   | Spécification indicative | Méthode / note    |
|-----------------------------|--------------------------|-------------------|
| Humidité                    | 12 – 16 %                | Gravimétrie       |
| Activité de l'eau (aw)      | < 0,60                   | aw-mètre          |
| Sucre ajouté                | Aucun                    | —                 |
| Sulfites (SO <sub>2</sub> ) | Sans (< 10 ppm)          | Par défaut        |
| Format                      | Lanières ou dés          | Sur spécification |

4. Critères microbiologiques

| Germe                          | Limite indicative       |
|--------------------------------|-------------------------|
| Flore aérobie mésophile totale | < 10 <sup>4</sup> UFC/g |
| Levures et moisissures         | < 10 <sup>2</sup> UFC/g |
| Coliformes                     | < 10 UFC/g              |
| E. coli / Salmonella           | Absence                 |

5. Conditionnement et conservation

- Conditionnement : sachets retail ; cartons vrac 5 – 10 kg ; big bags ; emballage étanche.

| Paramètre | Spécification                           |
|-----------|-----------------------------------------|
| Stockage  | Ambiant, au sec, à l'abri de la lumière |
| DLUO      | 12 mois                                 |

## 6. Applications

Snacking (sachets prêts à consommer) ; mueslis, granolas et barres de céréales ; boulangerie-pâtisserie ; mélanges de fruits secs ; ingrédient de garniture.

## 7. Conformité et réglementation

- **Sécurité sanitaire** : HACCP.
- **Allergènes** : sans sulfites par défaut (si version sulfitée > 10 ppm : déclaration allergène).
- **Certifications** : Bio (visée).
- **OGM** : sans OGM.

## 8. Traçabilité

Traçabilité par lot, du verger à l'export : origine, date de séchage, numéro de lot, jusqu'au conditionnement. Certificat d'analyse par lot sur demande.

### 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](mailto:export@sm10agro.com) · Bambali, Casamance · Dakar (Sénégal)

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