

FICHE TECHNIQUE PRODUIT

Gamme ingrédient liquide

Pulpe de mangue NFC

Purée single-strength — not-from-concentrate

Dénomination	Pulpe (purée) de mangue NFC, non concentrée
Nom botanique	Mangifera indica L.
Variétés	Kent · Keitt
Origine	SM10 AGRO — Bambali, Casamance (Sénégal)
Code SH (HS)	2007 / 2008 (selon procédé et destination)
Référentiel	Codex CXS 247-2005 ; Directive UE 2012/12/UE

1. Description et procédé

Purée de mangue « not-from-concentrate » (NFC) : le fruit mûr est pressé puis conditionné à simple concentration, sans reconstitution ni ajout d'eau. Procédé doux (pressage, pasteurisation flash, remplissage aseptique) préservant l'arôme et la couleur naturelle. Transformation à la source, alimentée par une infrastructure solaire, avec traçabilité par lot.

2. Caractéristiques organoleptiques

Critère	Spécification
Aspect	Purée homogène, fluide, sans corps étrangers
Couleur	Jaune à jaune-orangé naturel
Arôme / saveur	Typique de la mangue mûre, sans note de cuisson

3. Caractéristiques physico-chimiques

Paramètre	Spécification indicative	Méthode
Extrait sec soluble	14 – 18 °Brix	Réfractométrie (20 °C)
pH	3,4 – 4,5	pH-métrie
Acidité titrable	0,4 – 1,0 % (ac. citrique)	Titrimétrie
Densité	≈ 1,05 – 1,07	Densimétrie
Additifs	Aucun (100 % fruit)	—

4. Critères microbiologiques (produit aseptique)

Germe	Limite indicative
Flore aérobie mésophile totale	< 1000 UFC/g
Levures	< 100 UFC/g
Moisissures	< 100 UFC/g
Coliformes / pathogènes	Absence

5. Conditionnement et palettisation

- **Format** : poche aseptique en fût (bag-in-drum).
- **Contenance** : fûts de 220 kg net.

- **Palettisation** : 3 à 4 fûts par palette.

6. Conservation et durée de vie

Paramètre	Spécification
Stockage	Température ambiante (< 25 °C), à l'abri de la lumière
Chaîne du froid	Non requise (produit aseptique stable)
DLUO	18 – 24 mois avant ouverture
Après ouverture	Réfrigérer et utiliser rapidement

7. Applications

Jus et nectars ; smoothies ; produits laitiers (yaourts, desserts lactés, glaces) ; pâtisserie et desserts (coulis, inserts, mousses) ; sauces et condiments ; nutrition infantile.

8. Conformité et réglementation

- **Norme produit** : Codex CXS 247-2005 ; Directive UE 2012/12/UE (mention « NFC »).
- **Sécurité sanitaire** : HACCP.
- **Certifications** : Bio (visée).
- **Allergènes / OGM** : sans allergène à déclaration obligatoire ; sans OGM.

9. Traçabilité

Traçabilité par lot, du verger à l'export : parcelle, date de transformation, ligne et numéro de lot, jusqu'au conteneur. 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 · Bambali, Casamance · Dakar (Sénégal)
SM10 AGRO — SM10AGRO-FT-PULPE-NFC-V1 · Version 1 (2026) · Confidentiel