



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :

LAMELLES DE MANGUES SECHEES 2KG
Organic dried mangoes 2kg

EAQ413
Version du document : 00
Date de création : 21/02/2017
Date de modification : 21/02/2017

Code article / Item : IMANG2T
Version : 5
Mise à jour / Update : 27/02/16

Page : 1/4

Partie 1 : Informations spécifiques au produit / Special product – specific requirement (code fournisseur / Supplier code : 1598)

1a. Description du produit, paramètres sensoriels – Sensorial requirements

Lamelles de mangues séchées de couleur jaune orangé, avec un goût et une odeur typiques de la mangue, sans goût ni odeur étrangers. / *Dried mangoes in slices, with yellowish/orange color, with typical smell and taste of mango, without any foreign smell or taste.*

Variété / *Variety* : Kent / Brooks / Amelie

Origine des matières premières / *Raw materials origin* : Côte d'Ivoire / *Ivory Coast agriculture*

Provenance / *Country of processing* : Côte d'Ivoire / *Ivory Coast*

1b. Paramètres de qualité – Quality parameters

Impuretés / <i>Impurities</i>	Totales / <i>Total impurities</i>	≤ 0,1%
	Pierres, matières dures < 5mm / <i>Stones, hard materials < 5mm</i>	≤ 0,001%
	Pierres, matières dures > 5mm / <i>Stones, hard materials > 5mm</i>	≤ 0,001%
	Matières naturelles non dures / <i>Natural materials not hard</i>	≤ 1 dans 25 kg
Proportion de pourriture / <i>Decayes</i>		Absence / <i>none</i>
Proportion de moisissures / <i>Mouldy</i>		No visible contamination

1c. Paramètres physico-chimiques spécifiques au produit – Chemical request

Teneur en eau / <i>Humidity</i>	9 - 12 %	
Teneur en sucres / <i>Sugar content</i>	47,60 %	
Aflatoxines	B1 : ≤ 2 ppb	B1 + B2 + G1 + G2 : ≤ 4 ppb
Résidus de produits phytosanitaires Les valeurs sont à considérer avec une incertitude de mesure de +/- 50 % / <i>Phytosanitary product residues</i> <i>The values have to be considered with a measurement uncertainty of +/- 50%</i>	Pesticides organochlorés / <i>Organochlorine pesticides</i>	≤ 0,01 mg / kg
	Pesticides organophosphorés / <i>Organophosphorus pesticides</i>	≤ 0,01 mg / kg
	Autres pesticides / <i>Other pesticides</i>	≤ 0,01 mg / kg



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :

LAMELLES DE MANGUES SECHEES 2KG
Organic dried mangoes 2kg

EAQ413
Version du document : 00
Date de création : 21/02/2017
Date de modification : 21/02/2017

Code article / Item : IMANG2T
Version : 5
Mise à jour / Update : 27/02/16

Page : 2/4

1d. Paramètres microbiologiques / Microbiologicals demands

Germes totaux aérobies / <i>Aerobic mesophilic germs</i>	≤ 10 ⁴ UFC / g	Moisissures / <i>Moulds</i>	≤ 10 ⁴ UFC / g
Salmonelles / <i>Salmonellas</i>	Absence dans 125 g / <i>Absent in 125 g</i>		

1e. Informations spécifiques sur la production et l'utilisation du produit

/ Manufacturing information

Process : Après récolte, les mangues sont épluchées, tranchées puis étalées pour être séchées dans des déshydrateurs entre 50 et 55°C durant 14 à 18h. Les mangues sont ensuite conditionnées sous atmosphère contrôlée.
After harvesting, mangoes are peeled and sliced, and then dried in dehydrator between 50°C and 55°C, 14-18 hours. Mangoes are then packed under ambient condition.

Chauffage à plus de 40 °C / *Heating > 40°C* : oui/yes

Ingrédients : mangue* / *mango**.

*issu de l'agriculture biologique / **organic cultivation*

DDM à fabrication / *DMD* : 18 mois / *18 months*

1f. Informations nutritionnelles – Nutritional features

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 g / *Medium nutritional values per 100g*

Energie / <i>Energy</i> : 1359,8 kJ / 325 kcal	Matières grasses / <i>Fat</i> : 0 g - dont acides gras saturés / <i>of which saturated fatty acids</i> : 0g
Glucides / <i>Carbohydrates</i> : 67,5 g - dont sucres / <i>of which sugars</i> : 52,5 g	Protéines / <i>Protein</i> : 5 g
Fibres alimentaires / <i>Fibers</i> : 5 g	Sel / <i>Salt</i> : 0 g

1g. Conditionnement et conditions de stockage – Labelling and storage

Unité de vente / <i>Packing unit</i>	Sac plastique de 2 kg sous atmosphère / <i>2kg sealed PE-flat bag packed under ambient condition</i>	Poids brut unité / <i>Gross weight of packing unit</i>	Environ 2,1 kg / <i>About 2,1 kg</i>
Carton / <i>Box</i>	Carton de 20kg (10 x 2kg) / <i>Box of 20kg (10 x 2kg)</i>	Poids brut colis / <i>Gross weight of box</i>	21,5kg
Conditions de stockage / <i>Storage conditions</i>	Température : ≤ 10°C (*)	Humidité relative / <i>Relative humidity</i>	≤ 65 % rH

(*) Température conseillée suite à l'analyse de risque

1h. Analyses effectuées par le fournisseur – Analysis made by supplier

Pesticides	Annuelle par récolte / <i>Annualy per harvest</i>
Métaux lourds / <i>Heavy metal</i>	Pb ; Cd



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :

LAMELLES DE MANGUES SECHEES 2KG
Organic dried mangoes 2kg

EAQ413

Version du document : 00

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 21/02/2017

Code article / Item : IMANG2T

Version : 5

Mise à jour / Update : 27/02/16

Page : 3/4

1i. Garantie non OGM et non ionisation / No GMO and No ionisation warranty

Conformément au règlement CE 1829/2003, les produits sont élaborés sans utilisation d'OGM et sans produits issus d'OGM.

De plus, les produits ne sont pas soumis à des radiations ionisantes.

/ In accordance with Regulation (CE) 1829/2003, products are produced without the use of GMOs and products derived from GMOs.

In addition, the products are not subject to ionizing radiation.

1j. Alimentarité des emballages / Food contact warranty for packaging

Les emballages sont conformes à la réglementation européenne CE 1935/2004 concernant les matériaux en contact avec les denrées alimentaires.

/ The packaging complies with the European regulation (CE) 1935/2004 on materials in contact with foodstuffs.



FICHE TECHNIQUE PRODUITS / TECHNICAL PAPER PRODUCT :

LAMELLES DE MANGUES SECHEES 2KG
Organic dried mangoes 2kg

EAQ413

Version du document : 00

Date de création : 21/02/2017

Date de modification : 21/02/2017

Code article / Item : IMANG2T

Version : 5

Mise à jour / Update : 27/02/16

Page : 4/4

Partie 2 : Informations relatives aux allergènes / Allergens information

Informations allergènes CE 1169/2011 Les contaminations insignifiantes provenant par exemple de l'atmosphère sont inévitables, par conséquent non prises en compte	Composant présent : X à cocher le cas échéant	Composant présent : nature de l'ingrédient	Contamination croisée : risque de trace d'allergène
01 Céréales contenant du gluten (dont Blé, Seigle, Orge, Avoine, Epeautre, Kamut ou hybride) et produits à base de céréales / <i>Gluten</i>	-		-
02 Crustacés et produits à base de crustacés / <i>Shellfish and crustaceans</i>	-		-
03 Œufs et produits à base d'œufs / <i>Eggs</i>	-		-
04 Poissons et produits à base de poissons / <i>Fish</i>	-		-
05 Arachides et produits à base d'arachides / <i>Peanuts</i>	-		-
06 Soja et produits à base de soja / <i>Soy</i>	-		-
07 Lait et produits à base de lait (y compris lactose) / <i>Milk</i>	-		-
08 Fruits à coque, dont Amande (<i>Amygdalus L</i>), Noisette (<i>Corylus avellana</i>), Noix (<i>Juglans regia</i>), Noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), Noix de Pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh) K Koch), Noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), Pistache (<i>Pistacia vera</i>), Noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) et produits à base de ces fruits/ <i>Nuts</i>	-		-
09 Céleri et produits à base de céleri / <i>Celery</i>	-		-
10 Moutarde et produits à base de moutarde / <i>Mustard</i>	-		-
11 Sésame et produits à base de sésame / <i>Sesame</i>	-		-
12 Anhydride sulfureux et sulfites en concentration de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/L, exprimé en SO ₂ / <i>Sulphur dioxide and sulphite</i>	-		-
13 Lupin et produits à base de lupin / <i>Lupine</i>	-		-
14 Mollusques et produits à base de mollusques / <i>Molluscs</i>	-		-
15 Autres / <i>Others</i>	-		-
Autre information pour végétariens / <i>Informations for Vegans</i>		Ce produit est Vegan / <i>This product is vegan</i>	X oui/yes