

Mangues Sechees Premium



Fiche Technique

Mangues Kent Premium d'Afrique de l'Ouest

Ce produit est composé de tranches de mangue séchées naturellement, sans sucres ajoutés, issues de mangues Kent de qualité supérieure. Le processus traditionnel de séchage préserve la douceur naturelle et la valeur nutritionnelle, répondant à la demande des marchés d'aliments sains.

I. Aperçu du Produit et Origine

Catégorie	Détails
Produit	Mangue séchée Premium (Tranches)
Matière Première	Mangues Kent Premium.
Pays d'Origine	Mali, Cote d'Ivoire, Sénégal et Burkina Faso.
Méthode de Transformation	Séchage naturel
Ingrédients Ajoutés	Aucun – 100 % de Mangue Pure.
Disponibilité	Approvisionnement annuel.



II. Spécifications Physiques et de Qualité

Le processus de séchage solaire maintient la douceur et l'intégrité nutritionnelle du fruit.

Caractéristique	Détails
Nom Botanique	Mangifera indica L..
Épaisseur de Tranche	Coupes uniformes de 3 à 5 mm.
Couleur	Jaune doré à orange.
Texture	Mâcheuse (Chewy), non cassante (not brittle).
Teneur en Humidité	18 à 22 % (texture optimale).
Activité de l'Eau (Water Activity)	0,65 à 0,75 aw (stockage sûr).
Teneur en Sucre	Sucres naturels uniquement (65 à 75 %).
Tolérance aux Défauts	2 % de matières étrangères maximum.
Durée de Conservation	12 à 18 mois si correctement stocké.
pH	3,8 à 4,5 (naturellement acide).

Grade	Apparence	Normes de Qualité	Application Marché
Premium A	Couleur dorée uniforme, pas de taches sombres	5 % de morceaux brisés, texture optimale	Commerce de détail Premium, marchés biologiques
Standard B	Bonne uniformité de couleur, variations minimales	10 % de morceaux brisés, bonne texture	Chaînes de distribution, transformation en vrac
Commercial C	Gamme de couleurs acceptable, quelques variations	15 % de morceaux brisés, texture acceptable	Industrie alimentaire, produits à valeur ajoutée

III. Assurance Qualité et Certifications

Le processus de séchage solaire est durable et préserve les nutriments.

- **Sécurité Alimentaire** : Installations de transformation certifiées HACCP.
- **Tests en Laboratoire** : Analyses microbiologiques et chimiques.
- **Certifications** : HACCP Certified, ISO 22000, Organic Available (Biologique disponible), et Fair Trade (Commerce Équitable).
- **Avantages du Processus** : Le processus à basse température retient les vitamines, concentre les sucres naturels, et préserve l’essence de la mangue.



IV. Logistique, Emballage et Stockage

Le produit séché ne nécessite pas de réfrigération, ce qui simplifie la logistique.

Logistique/Emballage	Détails
Conteneur (20 pieds)	8 à 12 tonnes métriques (MT) pour le vrac (variable selon l'emballage).
Expédition (Maritime)	Méthode principale pour les commandes en vrac. Délai de transit de 18 à 25 jours vers l'UE/ États-Unis.
Expédition (Aérienne)	Livraison express pour échantillons et commandes premium. Délai de transit de 2 à 3 jours
Emballage Détaillant	Sachets scellés de 50g, 100g, 200g (ou 100g, 250g, 500g).
Emballage Industriel/Vrac	Cartons de 10 kg, 20 kg pour la transformation. 10 kg par carton pour l'exportation.
Température de Stockage	15 à 25 °C (ambiante) dans des conditions sèches. Température optimale : 18-22 °C.
Humidité Requise	Humidité Relative (HR) 60 % pour prévenir le collage et la moisissure.

V. Prix CIF et Conditions Commerciales (EURO)

Les prix sont basés sur le CIF (Franco à bord).

Grade	Fourchette de Prix (EURO/kg)	Commande Minimum (MOQ)	Disponibilité
Premium A (Biologique)	12,5€ - 20,5€	500 kg	Annuel
Standard B	10,5€ - 15,5€	1 tonne métrique (MT)	Annuel
Commercial C	8,5€ - 12,5€	2 tonnes métriques (MT)	Annuel

Paiement Sécurisé

VI. Profil Nutritionnel et Applications

L'approche multi-pays permet une disponibilité de six mois.

Nutriments (pour 100 g de Mangue Séchée)	Valeur	Avantages pour la Santé
Calories	325 kcal	
Sucres Naturels	68 à 75 g	Fournit une énergie naturelle et soutenue.
Fibres	4 à 6 g	
Vitamine A	1800 à 2200 UI	Soutient la santé des yeux.
Vitamine C	25 à 35 mg	Renforce l'immunité (avec les antioxydants).
Potassium	450 à 550 mg	Soutient la fonction cardiovasculaire.

Applications de Marché : Le produit est ciblé pour les détaillants d'aliments naturels, la fabrication de collations saines (mélanges montagnards, granolas), les services alimentaires, et les marchés d'exportation (Europe et Amérique du Nord).
Utilisations culinaires : consommation directe, ingrédient de pâtisserie, ajout au petit-déjeuner (céréales, yogourt) et confiserie.

