



Specification Mangue fraiche BIO		
Produit	Mangue	
Sorte	Kent, Keith	
Norme	UNECE-Norme	
Emballage	Emballage en Carton, 4 kg	
Calibre	6 pcs, 8 pcs, 10 pcs, 12 pcs	
Température de stockage	± 8 - 12 °C	
Durée de stockage	1 - 2 semaines	
Apparence	Fruits ovales en partie coloré.	
Sensoriel	Goût typique de mangue sucrée	
Couleur	Couleur de la peau non uniforme, du rouge orangé au vert en passant par le jaune, chair jaune intense selon la variété.	
Saison	Avril à Juin	
Origine	Côte D'Ivoire	
Maturité	Brix min. 12°	
Erreurs et défauts non tolérables	<ul style="list-style-type: none"> • Dommages mécaniques, contusions graves • Fruits trop mûrs • Des fruits trop peu mûrs qui ne mûrissent pas • Anthracnose (taches noires sur la peau) 	
Exigences minimales étiquetage. Toutes les informations doivent apparaître dans un champ visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du produit • Spécification : Bio • Fournisseur : nom et adresse • Quantité / poids / calibre • Numéro de lot • Logo biologique de l'UE, numéro de l'organisme de contrôle biologique, agriculture de l'UE / hors de l'UE • Pays d'origine 	

Specification Mangue séchée BIO		
Produit	Mangue	
Sorte	Kent, Keith	
Norme	UNECE-Norme	
Emballage	Emballage en carton: 8 x 2kg, 10 x 2kg	
Taille	< 1 cm, 1-2 cm, 4-6 cm, 6-9 cm	
Température de séchage	50 à 60 °C	
Température de stockage	± 4 - 8 °C, au sec	
Sensoriel	Goût typique de mangue	
Couleur	Couleur jaune orangée	
Saison	Avril à Août	
Origine	Côte D' Ivoire	
Maturité	Brix min. 12°	
Erreurs et défauts non tolérables	<ul style="list-style-type: none"> • Microbiologies • LRM 	
Exigences minimales étiquetage. Toutes les informations doivent apparaître dans un champ visuel	<ul style="list-style-type: none"> • Nom du produit • Spécification : Bio • Fournisseur : nom et adresse • Quantité / poids / calibre • Numéro de lot • Logo biologique de l'UE, numéro de l'organisme de contrôle biologique, agriculture de l'UE / hors de l'UE • Pays d'origine 	