**芒果干 常见问题**

Q1：芒果干的原产地在哪里？

菲律宾

Q2：菲律宾的芒果优势是什么？

菲律宾是世界第七大芒果生产国。芒果产量占世界芒果总产量的4%。吕宋芒是芒果中最好吃的一种，其果肉颜色橙黄，口感细嫩、汁多、味甜

Q3：芒果干怎么那么甜？

产地品种不同，对芒果的甜度有影响，像中国广西的芒果就比较酸，菲律宾的芒果会比较甜；再因为各人口味不同，所以对甜度的接受程度也不同。

Q4：芒果干是不是加糖了？

是的，因为芒果制干的过程会流失糖分，所以稍微加点糖调整，能达到最佳口感，但糖的添加经过严格的测试和品质把控，均控制在最低剂量，请放心食用。

Q5：芒果干放久了怎么颜色变深？

任何果干放久了颜色都会因为时间、湿度、温度的影响而产生变化，不影响食用。

Q6: 芒果干的制作工艺是什么？

我们与菲律宾的种植园合作，全部在当地采摘最新鲜的芒果，洗净、去皮、切片和加工，全程均在菲律宾当地制作，以确保所有的干果均有最新鲜的果实制成

Q7：怎么标签的写在澄海生产？

芒果原产地是菲律宾，最终分装在国内完成，根据国家相关食品规定，标签需符合规定，因此写的是最终成品出产地。

Q9：你们的产品理念是“轻添加”，什么叫轻添加？

最安全，最低限度的添加，保证食品安全，保证无糖精、无香精、无人工色素。

Q10：你们的产品不是说轻添加吗，那为什么能存放那么久？

生产过程经过严格控制，包装材料品质符合产品存储条件，所以能保持较长的保质期

Q11：你们的芒果怎么那么大片，不能切成粒吗，方便食用吗？

整块切片能最大程度保持芒果干的原汁原味。