



الفراولة المصرية المجمدة بتقنية IQF

فراولة مجمدة بالتجميد الفردي السريع للتصدير

الإصدار 1.0
تاريخ الإصدار 30 سبتمبر 2026

المنشأ	مراحل العمل	الأشكال المتاحة	موسم الإنتاج
مصر	IQF	ثمار كاملة وأنصاف وشرائح ومكعبات	من الشتاء إلى الربيع؛ يُؤكّد موعد المحصول كل موسم
التوفر	درجة حرارة التخزين	مدة الصلاحية	الحد الأدنى للطلب
يمكن التوريد من المخزون المجمد على مدار العام بحسب الدفعات المتاحة	18-° (°F 0 ≈) C أو أقل	حتى 24 شهرًا عند -18° C (= 0°F)؛ يُؤكّد الملصق المعتمد والعمر المتبقي عند الشحن	حاوية مبردة واحدة على الأقل
موانئ التحميل	Incoterms® 2020 · HS		
الإسكندرية أو دمياط؛ يُحدّد خط الشحن في عرض السعر	FOB · CFR · CIF · 0811.10		

الامتثال لمتطلبات بلد الوصول

تخضع الفراولة المصرية، بما فيها المجمدة، لزيادة وتيرة فحوص متبقيات المبيدات عند دخول الاتحاد الأوروبي وفق اللائحة (EU) 2026/194. تراجع متطلبات بلد الوصول والمشتري لكل دفعة قبل الشحن.

01 الأصناف

يُعد فيستيفال من الأصناف الرئيسية المستخدمة في التجميد بمصر. وتظهر أدناه أصناف أخرى موثقة لمنتجات IQF. نؤكد الصنف والدفعة المتاحين مع كل عرض سعر.

فلوريدا بريليانس Florida Brilliance	فيسٲيفال Festival
فلوريدا فيليسيٲي Florida Felicity	فورتونا Fortuna
سويت سينسيشن / فلوريدا 127 127 Sweet Sensation / Florida	فلوريدا بيوتي Florida Beauty

02 الموسم والتوافر

يبدأ حصاد الفراولة في الشتاء، ويستمر تجهيزها للتجميد خلال الموسم وحتى الربيع. ويمكن توريد الدفعات المجمدة في بقية العام وفق المخزون المتاح ومدة الصلاحية المتبقية.

03 مواصفات الجودة

القيم الواردة هنا خيارات متداولة في التصدير من مصر. وتُحدد المواصفة النهائية مع المشتري ثم تُؤكّد على الدفعة المعروضة.

البند	المتطلب
مراحل العمل	IQF فراولة مجمدة بالتجميد الفردي السريع (IQF)، كاملة أو مقطعة وفق المواصفات.
تصنيف الحجم	25-35 mm · 15-25 المقاسان 25-15 و 35-25 مم شائعان للثمار الكاملة. وتتوفر ثمار أكبر أو غير مصنفة حسب برنامج التوريد.
نسبة السكر	7-10 °Brix تختلف مواصفات التصدير المصرية المنشورة باختلاف الصنف وشكل التقطيع. نطاق التخطيط الشائع 10-7 °Brix؛ ويُحدّد الحد الأدنى التعاقد في مواصفة الدفعة.
درجة الجودة	تتوفر درجة A (فرز أول)، وثمار كاملة مصنفة حسب الحجم، ودرجات مخصصة للتصنيع. تُحدد معايير كل درجة وحدود العيوب كتابةً.
حدود العيوب	تُحدد حدود الثمار التالفة أو غير مكتملة النضج أو زائدة النضج، والتكتلات، وبقايا الكأس والعنق، والشوائب.
الفحوص الميكروبيولوجية	تُحدد التحاليل والحدود الميكروبيولوجية حسب الاستخدام المقصود ومتطلبات بلد الوصول.
درجة حرارة التخزين	(°F 0 ≈) °C -18 ≤ تُحفظ الفراولة عند °C 18- (°F 0 ≈) أو أقل طوال التخزين والنقل.
مدة الصلاحية	حتى 24 شهرًا عند °C 18- (°F 0 ≈)؛ يُؤكّد الملصق المعتمد والعمر المتبقي عند الشحن

04 الأشكال المتاحة

شكل المنتج	المواصفات التجارية
ثمار كاملة مصنفة حسب الحجم	المقاسات الشائعة للثمار الكاملة: 25-15 و 35-25 مم. ويتوفر مقاس 45-35 مم حسب برنامج التوريد.
ثمار كاملة غير مصنفة حسب الحجم	ثمار كاملة بأحجام مختلفة، وفق درجة الجودة المتفق عليها.
أنصاف	شكل التقطيع وحدود التفاوت حسب مواصفات المشتري.
شرائح	سُمك الشرائح المتداول 10-5 مم، ويُحدد السُمك النهائي مع المشتري.
مكعبات	تتوفر مكعبات بمقاس 10 × 10 مم، وتُحدد الأبعاد النهائية حسب الطلب.

05 مراحل التجميد الفردي السريع

01	استلام المحصول وترميز الدفعات	04	التجميد الفردي السريع (IQF)
	تسجيل منشأ المحصول وتاريخ الحصاد ورمز الدفعة الواردة.		تُجمد الثمار أو القطع كل على حدة بسرعة. حتى تصل حرارة المنتج إلى -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) أو أقل.
02	الفحص والفرز	05	الفحص والتعبئة
	استبعاد الثمار غير المطابقة وأي شوائب.		التحقق من درجة الجودة المتفق عليها وتعبئة المنتج برمز دفعة واضح.
03	الغسل والتجهيز	06	التخزين المجمد
	غسل الثمار وإزالة الكأس وفرزها؛ ثم تقطيعها إذا طلبت المواصفات ذلك.		يُحفظ المنتج المعبأ عند -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) أو أقل حتى الشحن.

06 سلامة الغذاء ومتبقيات المبيدات

بند الرقابة	المتطلب
التحليل الميكروبيولوجية	قد تشمل التحاليل المطلوبة العدّ البكتيري الكلي والخمائر والفطريات والقولونيات و E. coli والسالمونيلا والليستيريا. وتُحدد الحدود وخطة أخذ العينات حسب الاستخدام.
متبقيات المبيدات	تُراجع كل دفعة وفق الحدود القصوى لمتبقيات المبيدات في سوق الوصول. وأي حدود أشد يحددها المشتري. وقد تتطلب قواعد الاتحاد الأوروبي تطبيق معامل معالجة على المنتج المجمد.
التحكم في الشوائب	تُحدد إجراءات الفرز والفحص والكشف عن المعادن في خطة الرقابة المتفق عليها.
التحقق من الدفعة	تُقدّم شهادة التحليل والتقارير المعملية المتفق عليها للشحنة.

07 التعبئة

شكل التعبئة	المتطلب
تعبئة بالجملة	كرتون 10 كجم ببطانة داخلية من البولي إيثيلين المخصص للغذاء (PE) من أشكال تعبئة التصدير الشائعة.
قطاع المطاعم والفنادق	تتوفر أكياس 1 كجم و2.5 كجم داخل كراتين.
التجزئة والعلامة التجارية الخاصة	يمكن توفير أكياس للمستهلك بوزن 400 جم أو 1 كجم، مع طباعة الأكياس والكراتين حسب برنامج التوريد.

الحمولة الصافية الاسترشادية لحاوية تبريد 40 قدمًا نحو 20-25 طنًا مترًا. وتحدد الحمولة النهائية حسب وزن العبوات وطريقة رص الطباتي والوزن المسموح للحاوية وخط الشحن.

08 سلسلة التبريد

يُحفظ المنتج عند -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) أو أقل. وتساعد الحاوية المبردة المجهزة مسبقًا وسجلات التحميل ومتابعة الحرارة على استمرار سلسلة التجميد دون انقطاع.



09 المتبع

تربط سجلات منشأ المحصول ودفعة التصنيع والمنتج النهائي والطبالي والحاوية كل شحنة بالدفعات المعبأة فيها.



10 الشهادات

تمتلك Nile Agri Source شهاداتها المعتمدة حسب نطاق نشاطها. تُرسل نسخ الشهادات عند الطلب، موضحًا فيها صاحب الشهادة ونطاقها ومدة صلاحيتها.

11 مستندات التصدير

مستندات الشحن الأساسية

■ شهادة المنشأ

■ الفاتورة التجارية

■ بوليصة الشحن

■ قائمة التعبئة

مستندات حسب بلد الوصول أو طلب المشتري

■ شهادة EUR.1 عند انطباق قواعد المنشأ التفضيلي

■ شهادة التحليل وتقارير متبقيات المبيدات والفحوص الميكروبيولوجية حسب الاتفاق

■ المستندات الصحية أو مستندات سلامة الغذاء التي يشترطها بلد الوصول

■ شهادة الصحة النباتية فقط إذا اشترطها بلد الوصول للمنتج المجمد

12 خطوات التصدير

03 فحص الدفعة

مراجعة سجلات الجودة ونتائج التحاليل المتفق عليها قبل التحميل.

04 التحميل وتجهيز المستندات

تحميل الشحنة مع الحفاظ على سلسلة التجميد وإصدار مستندات الشحن.

01 الاتفاق على المواصفات

تحديد الصنف والشكل والمقاس ودرجة الجودة والفحوص والتعبئة وبلد الوصول.

02 تأكيد برنامج التوريد

يحدد عرض السعر الدفعات المتاحة وفترة الشحن وشرط Incoterms وخطة تحميل الحاوية.

تواصل معنا

اتصل بنا
+20 10 6686 1806Web
nileagrisource.comالبريد الإلكتروني
info@nileagrisource.comالعنوان
التجمع الخامس، القاهرة، مصر

تُحدد القيم لكل برنامج في مواصفات مكتوبة. هذه الورقة للعلم فقط وليست عرضًا تجاريًا.