

Египетски IQF замразени ягоди

IQF ягоди за износ

Версия 1.0 Дата на издаване 30 Септември 2026



Произход Египет	Процес IQF	Продуктови форми Цели, половинки, резени и кубчета	Производствен сезон Зима до пролет; времето на реколтата се потвърждава всеки сезон
Наличност Замразените запаси могат да поддържат целогодишни оферти; потвърдете текущи партии	Температура на съхранение -18 °C (≈ 0 °F) или по-студено	Срок на годност До 24 месеца при -18 °C (≈ 0 °F); потвърдете одобрения етикет и оставащия живот при изпращане	Минимална поръчка Един хладилен контейнер
Пристанища за товарене Александрия, Дамietta; маршрут потвърден с оферта	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Съответствие на дестинацията

Понастоящем правилата на ЕС изискват засилени проверки за остатъци от пестициди за египетски ягоди, включително замразени продукти (Регламент (ЕС) 2026/194). Ние се съгласяваме с изискванията за местоназначение и остатъци от купувача за всяка партида преди изпращане.

01 Сортове

Фестивалът е водещ египетски сорт за преработка. Другите документирані разновидности на IQF са изброени по-долу. С всяка оферта потвърждаваме наличния сорт и партида.

- Фестивал Festival
- Фортуна Fortuna
- Florida Beauty

- Florida Brilliance
- Florida Felicity
- Sweet Sensation / Florida127

02 Сезон и наличност

Свежата реколта започва през египетската зима. IQF обработката следва реколтата до пролетта; замразени партии могат да се предлагат през цялата година, докато запасите и оставащият срок на годност позволяват.

03 Спецификация на качеството

Цифрите описват повтарящи се опции за износ на Египет; крайните стойности се съгласуват със спецификацията на купувача и се потвърждават спрямо предложената партида.

Параметър	Изискване
Процес	IQF Индивидуално бързо замразени ягоди; цели или нарязани, както е посочено.
Калибриране	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm и 25–35 mm са често срещани ленти от цял плод; по-големи или некалибрирани плодове по програма.
Захарно съдържание	7–10 °Brix Публикуваните египетски експортни спецификации се различават по сорт и разфасовка. Общият обхват на планиране е 7–10 °Brix; договореният минимум се потвърждава със спецификацията на партидата.
Степен на качество	Клас А / първи клас, калибриран цял и промишлени формати се предлагат в търговската мрежа; дефинициите на степента и границите на дефектите се съгласуват в писмен вид.
Допустими дефекти	Съгласете границите за повредени, недостатъчно узрели или презрели плодове, бучки, чашки или части от стъбла и чужди тела.
микробиология	Тестовият панел и числените ограничения са съгласувани за предвидената употреба и целевия пазар.
Температура на съхранение	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Поддържайте продукта при -18 °C (≈ 0 °F) или по-ниско по време на съхранение и транспортиране.
Срок на годност	До 24 месеца при -18 °C (≈ 0 °F); потвърдете одобрения етикет и оставащия живот при изпращане

04 Продуктови форми

Продуктова форма	Търговска спецификация
Цяла, калибрирана	Често срещани ленти от цял плод: 15–25 mm и 25–35 mm; по-големи 35–45 mm според програмата.
Цяла, некалибрирана	Смесени размери на цели плодове до договорена степен на качество.
Половинки	Формат на изрязване и допуски, съгласувани с купувача.
Резени	Типични разфасовки 5–10 mm; крайната дебелина се съгласува с купувача.
Зарове	10 × 10 mm се предлага в търговската мрежа; окончателни размери, съгласувани с купувача.

05 IQF обработка

01 Получаване и кодиране на партидата

Запишете произхода на културата, датата на прибиране на реколтата и входящата партида.

02 Проверка и сортиране

Отстранете неподходящите плодове и чуждия материал.

03 Измиване и подготовка

Измийте, отстранете чашката и сортирайте; нарязани плодове, когато е посочено.

04 IQF замразяване

Замразете отделните парчета бързо и достигнете температура на продукта от -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) или по-ниска.

05 Проверка и опаковане

Проверете договорения клас и опаковайте по партида и партида.

06 Замразено съхранение

Съхранявайте опакования продукт при -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) или по-ниско преди изпращане.

06 Безопасност на храните и остатъци

контрол	Изискване
Микробиологично изследване	Типичните панели на купувачите вземат предвид общия брой, дрожди и плесени, колиформи, E. coli, Salmonella и Listeria; границите и вземането на проби зависят от предназначението.
Остатъци от пестициди	Оценете партидата спрямо МДГОВ на пазара на местоназначение и всякакви по-строги ограничения за купувача; Правилата на ЕС за преработени продукти може да изискват коефициент на обработка.
Контрол на чужди материали	Сортирането, проверката и металодетекцията са посочени в съгласувания контролен план.
Проверка на лот	Сертификатът за анализ и лабораторните доклади се предоставят, както е договорено за пратката.

07 Опаковка

Формат на опаковката	Изискване
Насипно състояние	10 кг кашони с полиетиленови облицовки от хранителен клас са често срещан формат за износ.
Сервиз за хранене	В търговската мрежа се предлагат торби от 1 kg и 2,5 kg в кашони.
Търговия на дребно и частна марка	Потребителски торби от 400 g и 1 kg, печатни торби и кашони могат да бъдат определени по програма.

40 ft reefer · 20–25 MT. Теглото на опаковката, палетизацията, полезният товар на контейнера и маршрутът определят одобрения план за натоварване.

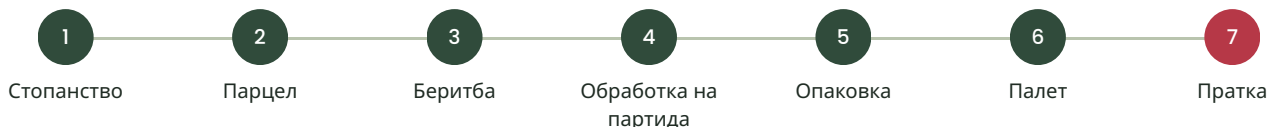
08 Хладилна верига

Съхранявайте продукта при -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) или по-ниско. Предварително охладените хладилници, записите за товарене и мониторингът на температурата поддържат непрекъсната замразена верига.



09 Проследимост

Референциите за произход на реколтата, партида за обработка, завършена партида, палети и контейнери свързват замразения продукт с неговата пратка.



10 Сертификати

Nile Agri Source притежава приложимите за дейността си сертификати. Копия се изпращат при поискване, с посочени притежател на сертификата, обхват и валидност.

11 Износни документи

Стандартни документи за пратка

- Търговска фактура
- Опаковъчен лист

- Сертификат за произход
- товарителница

Когато е приложимо или поискано

- EUR.1, когато се прилагат правилата за преференциален произход
- Сертификат за анализ, остатъци и микробиологични доклади според договореността

- Здравни документи или документи за безопасност на храните, изисквани от дестинацията
- Фитосанитарна документация само когато местоназначението я изисква за замразения продукт

12 Процес на експортиране

- 01 Съгласувайте спецификацията**
 Потвърдете сорта, формата, калибрирането, степента, тестовите, опаковката и дестинацията.

- 03 Проверете партидата**
 Прегледайте договореното качество и лабораторните записи преди товарене.

- 02 Потвърдете програмата**
 Текущата наличност, срокът на доставка, Incoterm и планът за натоварване са потвърдени в офертата.

- 04 Заредете и документируйте**
 Зареждане под непрекъсната замразена верига и издаване на документи за пратка.

Свържете се с нас

Имейл

info@nileagrisource.com

Адрес

Cairo, Egypt – 5th Settlement

Обадете ни се

+20 10 6686 1806

Web

nileagrisource.com

Стойностите се договарят за всяка програма в писмена спецификация. Този лист е с информационна цел и не представлява оферта.