

TECHNICKÝ LIST

Egyptské IQF mražené jahody

IQF jahody na export

Verze 1.0
Vydáno 30 září 2026



Původ Egypt	Postup IQF	Formy produktu Celé, půlky, plátky a kostky	Produkční sezóna Zima do jara; načasování sklizně potvrzeno každou sezónou
Dostupnost Zmrazené zásoby mohou podporovat celoroční nabídky; potvrdit aktuální losy	Skladovací teplota -18 °C (≈ 0 °F) nebo nižší	Trvanlivost Až 24 měsíců při -18 °C (≈ 0 °F); potvrďte schválený štítek a zbývající životnost při odeslání	Minimální objednávka Jeden chladič kontejner
Nakládací přístavy Alexandrie, Damietta; trasa potvrzena nabídkou	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Soulad s cílem

Pravidla EU v současnosti vyžadují zvýšené kontroly reziduí pesticidů u egyptských jahod, včetně zmrazených produktů (nařízení (EU) 2026/194). Před odesláním souhlasíme s požadavky na místo určení a zbytky kupujícího u každé šarže.

01 Odrůdy

Festival je přední egyptská zpracovatelská odrůda. Další dokumentované odrůdy IQF jsou uvedeny níže. S každou nabídkou potvrzujeme dostupný sortiment a šarži.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Sezóna a dostupnost

Čerstvá sklizeň začíná v egyptské zimě. Zpracování IQF následuje po plodině do jara; zmrazené šarže mohou být nabízeny po celý rok, pokud to zásoby a zbývající doba trvanlivosti dovolí.

03 Specifikace kvality

Čísla popisují opakující se možnosti egyptského vývozu; konečné hodnoty jsou dohodnuty se specifikací kupujícího a potvrzeny vůči nabízené šarži.

Parametr	Požadavek
Postup	IQF Jednotlivě rychle zmrazené jahody; celé nebo řezané podle specifikace.
Kalibrace	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm a 25–35 mm jsou běžné celoodvocné pásy; větší nebo nekalibrované ovoce podle programu.
Obsah cukru	7–10 °Brix Zveřejněné egyptské exportní specifikace se liší podle odrůdy a stříhu. Běžný rozsah plánování je 7–10 °Brix; smluvní minimum je potvrzeno specifikací šarže.
Stupeň kvality	Komerčně jsou nabízeny formáty třídy A / první třídy, kalibrované celé a průmyslové formáty; definice jakosti a limity vad jsou dohodnuty písemně.
Tolerance vad	Dohodněte se na limitech pro poškozené, nedozrálé nebo přezrálé plody, trsy, kalichy nebo kousky stonku a cizí látky.
Mikrobiologie	Testovací panel a numerické limity jsou dohodnuty pro zamýšlené použití a cílový trh.
Skladovací teplota	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Během skladování a přepravy udržujte produkt při teplotě -18 °C (≈ 0 °F) nebo nižší.
Trvanlivost	Až 24 měsíců při -18 °C (≈ 0 °F); potvrďte schválený štítek a zbývající životnost při odeslání

04 Formy produktu

Forma produktu	Komerční specifikace
Celé, kalibrované	Běžné celoplodové pásy: 15–25 mm a 25–35 mm; větší 35–45 mm dle programu.
Celé, nekalibrované	Smíšené velikosti celého ovoce v dohodnuté jakostní třídě.
Půlky	Formát řezu a tolerance dohodnuté s kupujícím.
Plátky	Typické řezy 5–10 mm; konečná tloušťka dohodnutá s kupujícím.
Kostky	10 × 10 mm je komerčně nabízen; konečné rozměry dohodnuté s kupujícím.

05 Zpracování IQF

- | | |
|---|--|
| <p>01 Příjem a kódování šarže
Zaznamenejte původ plodiny, datum sklizně a vstupní dávku.</p> <p>02 Kontrola a třídění
Odstraňte nevhodné ovoce a cizí materiál.</p> <p>03 Mytí a příprava
Umyjte, odstraňte kalich a očistěte; řez ovoce, když je uvedeno.</p> | <p>04 IQF zmrazení
Jednotlivé kusy rychle zmrazte a dosáhněte teploty produktu -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) nebo nižší.</p> <p>05 Kontrola a balení
Zkontrolujte dohodnutou třídu a balení podle šarže a šarže.</p> <p>06 Mražené skladování
Před odesláním skladujte zabalený produkt při teplotě -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) nebo nižší.</p> |
|---|--|

06 Bezpečnost potravin a rezidua

Řízení	Požadavek
Mikrobiologické testování	Typické panely kupujících berou v úvahu celkový počet, kvasinky a plísňe, koliformní bakterie, E. coli, Salmonella a Listeria; limity a odběr vzorků závisí na zamýšleném použití.
Zbytky pesticidů	Posoudit šarži na základě MLR na cílovém trhu a jakýchkoli přísnějších limitů pro kupující; Pravidla EU pro zpracované produkty mohou vyžadovat zpracovatelský faktor.
Kontrola cizích materiálů	Třídění, kontrola a detekce kovů jsou specifikovány v dohodnutém plánu kontrol.
Ověření šarže	Osvědčení o analýze a laboratorní zprávy jsou dodávány podle dohody o zásilce.

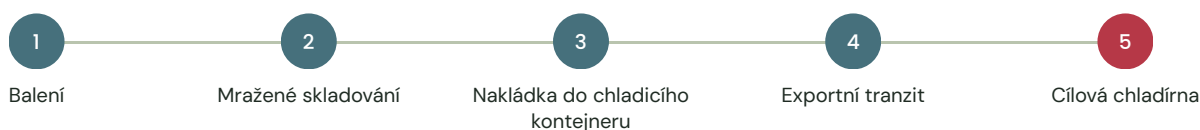
07 Balení

Formát balení	Požadavek
Hromadně	Běžným exportním formátem jsou 10 kg kartony s potravinářskými PE vložkami.
Stravovací služba	Komerčně dostupné jsou 1 kg a 2,5 kg pytle v kartonech.
Maloobchodní a privátní značka	Spotřebitelské sáčky 400 g a 1 kg, potištěné sáčky a kartony mohou být specifikovány programem.

40 ft reefer · 20–25 MT. Hmotnost balení, paletizace, užitečné zatížení kontejneru a trasa určují schválený plán zatížení.

08 Chladicí řetězec

Uchovávejte produkt při teplotě -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) nebo nižší. Předchlazené chladírny, záznamy o nakládce a monitorování teploty podporují nepřerušovaný zmrazený řetěz.



09 Sledovatelnost

Původ plodiny, výrobní šarže, hotová šarže, paleta a reference kontejneru spojují zmrazený produkt s jeho zásilkou.



10 Certifikáty

Nile Agri Source je držitelem příslušných certifikací pro své činnosti. Kopie zasíláme na vyžádání s uvedením držitele certifikátu, rozsahu a platnosti.

11 Vývozní dokumenty

Standardní přepravní doklady

- Obchodní faktura
- Balicí list

- Průkaz původu
- Nákladní list

V případě potřeby nebo na vyžádání

- EUR.1 tam, kde platí pravidla preferenčního původu
- Certifikát o analýze, reziduální a mikrobiologické zprávy podle dohody

- Zdravotní nebo potravinové dokumenty požadované v místě určení
- Fytosanitární dokumentace pouze tam, kde to místo určení pro zmrazený produkt vyžaduje

12 Proces exportu

01 Dohodněte specifikaci

Potvrďte odrůdu, formu, kalibraci, jakost, testy, balení a místo určení.

03 Ověřte los

Před naložením zkontrolujte dohodnutou kvalitu a laboratorní záznamy.

02 Potvrďte program

V nabídce jsou potvrzeny aktuální skladové zásoby, doba expedice, Incoterm a plán nákladky.

04 Načíst a dokumentovat

Nakládejte pod nepřetržitý zmrazený řetěz a vystavujte přepravní dokumenty.

Kontaktujte nás

E-mail
info@nileagrisource.com

Adresa
 Cairo, Egypt – 5th Settlement

Zavolejte nám
 +20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Hodnoty se dohodnou pro každý program v písemné specifikaci. Tento list má informativní povahu a není nabídkou.