

TEKNISK DATABLAD

Egyptiske IQF frosne jordbær

IQF jordbær til eksport

Version 1.0 Udstedt 30 september 2026



Oprindelse Egypten	Forløb IQF	Produktformularer Hele, halve, skiver og terninger	Produktionssæson Vinter til forår; afgrødetiming bekræftet hver sæson
Tilgængelighed Frosne varer kan understøtte tilbud året rundt; bekræfte aktuelle partier	Opbevaringstemperatur -18 °C (≈ 0 °F) eller koldere	Holdbarhed Op til 24 måneder ved -18 °C (≈ 0 °F); bekræfte den godkendte etiket og resterende levetid ved afsendelse	Mindste ordre Én kølecontainer
Lasthavne Alexandria, Damietta; rute bekræftet med tilbud	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Overholdelse af destinationer

EU-regler kræver i øjeblikket øget kontrol med pesticidrester for egyptiske jordbær, herunder frosne produkter (forordning (EU) 2026/194). Vi aftaler destinations- og køberestkrav for hvert parti før forsendelse.

01 Sorter

Festival er en førende egyptisk forarbejdningsvariant. De andre dokumenterede IQF-varianter er anført nedenfor. Vi bekræfter den tilgængelige sort og parti med hvert tilbud.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Sæson & tilgængelighed

Frisk høst begynder i den egyptiske vinter. IQF-behandling følger afgrøden ind i foråret; frosne partier kan tilbydes hele året, mens lager og resterende holdbarhed tillader det.

03 Kvalitetsspecifikation

Tallene beskriver tilbagevendende egyptiske eksportmuligheder; endelige værdier aftales med køberspecifikation og bekræftes i forhold til det tilbudte parti.

Parameter	Krav
Forløb	IQF Individuelt hurtigfrosne jordbær; hel eller skåret som specificeret.
Kalibrering	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm og 25–35 mm er almindelige helfrugtbånd; større eller ukalibreret frugt efter program.
Sukkerindhold	7–10 °Brix Udgivne egyptiske eksportspecifikationer varierer efter sort og udskæring. Et almindeligt planlægningsområde er 7–10 °Brix; det kontraktmæssige minimum bekræftes med partispecifikationen.
Kvalitetskarakter	Grade A / førsteklasses, kalibrerede hel- og industrielle formater tilbydes kommercielt; karakterdefinitioner og mangelgrænser aftales skriftligt.
Tolerancer for fejl	Aftal grænser for beskadiget, undermoden eller overmoden frugt, klumper, bæger- eller stilkestykker og fremmedlegemer.
Mikrobiologi	Testpanel og numeriske grænser er aftalt for den påtænkte anvendelse og destinationsmarkedet.
Opbevaringstemperatur	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Hold produktet ved -18 °C (≈ 0 °F) eller koldere gennem opbevaring og transport.
Holdbarhed	Op til 24 måneder ved -18 °C (≈ 0 °F); bekræfte den godkendte etiket og resterende levetid ved afsendelse

04 Produktformularer

Produktform	Kommerciel specifikation
Hel, kalibreret	Almindelige helfrugtbånd: 15–25 mm og 25–35 mm; større 35–45 mm afhængig af program.
Hel, ukalibreret	Blandede helfrugtstørrelser til en aftalt kvalitetsklasse.
Halve	Klipformat og tolerancer aftalt med køber.
Skiver	Typiske 5–10 mm snit; endelig tykkelse aftalt med køber.
Terninger	10 × 10 mm tilbydes kommercielt; endelige mål aftalt med køber.

05 IQF-behandling

01 Modtagelse og partikodning

Registrer afgrødens oprindelse, høstdato og indgående parti.

02 Eftersyn og sortering

Fjern uegnet frugt og fremmedlegemer.

03 Vask og klargøring

Vask, fjern bæger og sorter; skåret frugt, når det er angivet.

04 IQF frysning

Frys de enkelte stykker hurtigt ned og nå en produkttemperatur på -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) eller koldere.

05 Eftersyn og pakning

Tjek den aftalte kvalitet og pak i batch og parti.

06 Frosset opbevaring

Hold emballeret produkt ved -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) eller koldere før afsendelse.

06 Fødevarerikkerhed og rester

Kontrollere	Krav
Mikrobiologisk testning	Typiske køberpaneler overvejer det samlede antal, gær og skimmelsvampe, colibakterier, E. coli, Salmonella og Listeria; grænser og prøveudtagning afhænger af tilsigtet brug.
Pesticidrester	Vurder partiet i forhold til MRL'er på destinationsmarkedet og eventuelle strengere købergrænser; EU-regler for forarbejdede produkter kan kræve en forarbejdningsfaktor.
Kontrol med fremmed materiel	Sortering, eftersyn og metaldetektion er specificeret i den aftalte kontrolplan.
Lot verifikation	Analysecertifikat og laboratorierapporter leveres som aftalt for forsendelsen.

07 Emballage

Emballageformat	Krav
Bulk	10 kg kartoner med fødevaregodkendte PE liners er et almindeligt eksportformat.
Madservice	1 kg og 2,5 kg poser i kartoner er kommercielt tilgængelige.
Detail og private label	400 g og 1 kg forbrugerposer, trykte poser og kartoner kan specificeres efter program.

40 ft reefer · 20–25 MT. 20–25 MT. Pakkevægt, palletering, containernyttelast og rute bestemmer den godkendte lastplan.

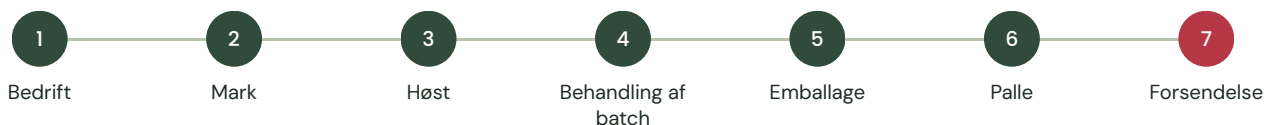
08 Kølekæde

Opbevar produktet ved -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) eller koldere. Forkølede kølere, lastoptegnelser og temperaturovervågning understøtter en ubrudt frossen kæde.



09 Sporbarhed

Afgrødeoprindelse, forarbejdningsbatch, færdigt parti, palle og containerreferencer forbinder det frosne produkt med dets forsendelse.



10 Certifikater

Nile Agri Source har de certificeringer, der gælder for virksomhedens aktiviteter. Kopier sendes efter anmodning med certifikatindehaver, omfang og gyldighed.

11 Eksportdokumenter

Standard forsendelsesdokumenter

- Handelsfaktura
- Pakkeliste

- Oprindelsescertifikat
- Fragtbrev

Når det er relevant eller efterspurgt

- EUR.1, hvor reglerne om præferenceoprindelse gælder
- Certifikat for analyse, restkoncentrationer og mikrobiologiske rapporter som aftalt

- Sundheds- eller fødevarer sikkerhedsdokumenter krævet af destinationen
- Fytosanitær dokumentation kun, hvor destinationen kræver det for det frosne produkt

12 Eksportproces

01 Aftal specifikationen

Bekræft sort, form, kalibrering, karakter, test, pakning og destination.

03 Bekræft partiet

Gennemgå de aftalte kvalitets- og laboratoriregistre før lastning.

02 Bekræft programmet

Aktuelt lager, forsendelsesperiode, Incoterm og lasteplan er bekræftet i tilbuddet.

04 Indlæs og dokumenter

Indlæs under en kontinuerlig frossen kæde og udstede forsendelsesdokumenter.

Kontakt os

E-mail
info@nileagrisource.com

Adresse
 Cairo, Egypt – 5th Settlement

Ring til os
 +20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Værdierne aftales pr. program i en skriftlig specifikation. Dette ark er til orientering og udgør ikke et tilbud.