

TECHNISCHES DATENBLATT

Ägyptische IQF-Tiefkühlerdbeeren

IQF-Erdbeeren für den Export

Version 1.0 Ausgabedatum 30 September 2026



Herkunft Ägypten	Ablauf IQF	Produktformen Ganz, halbiert, in Scheiben und Würfel geschnitten	Produktionssaison Winter bis Frühling; Der Erntezeitpunkt wird jede Saison bestätigt
Verfügbarkeit Tiefkühlware kann ganzjährige Angebote unterstützen; Bestätigen Sie aktuelle Lose	Lagertemperatur -18 °C (≈ 0 °F) oder kälter	Haltbarkeit Bis zu 24 Monate bei -18 °C (≈ 0 °F); freigegebene Kennzeichnung und verbleibende Haltbarkeit bei Versand bestätigen.	Mindestbestellung Ein Kühlcontainer
Verladehäfen Alexandria, Damiette; Route mit Angebot bestätigt	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Zielkonformität

Die EU-Vorschriften verlangen derzeit verstärkte Kontrollen auf Pestizidrückstände bei ägyptischen Erdbeeren, einschließlich Tiefkühlprodukten (Verordnung (EU) 2026/194). Wir stimmen vor dem Versand für jede Charge den Bestimmungsort und die Rückstandsanforderungen des Käufers ab.

01 Sorten

Festival ist eine führende ägyptische Verarbeitungssorte. Die anderen dokumentierten IQF-Sorten sind unten aufgeführt. Wir bestätigen bei jedem Angebot die verfügbare Sorte und Menge.

■ Festival	■ Florida Brilliance
■ Fortuna	■ Florida Felicity
■ Florida Beauty	■ Sweet Sensation / Florida127

02 Saison & Verfügbarkeit

Die neue Ernte beginnt im ägyptischen Winter. Die IQF-Verarbeitung folgt der Ernte bis ins Frühjahr; Gefrorene Partien können das ganze Jahr über angeboten werden, solange der Lagerbestand und die verbleibende Haltbarkeit dies zulassen.

03 Qualitätsspezifikation

Die Zahlen beschreiben wiederkehrende ägyptische Exportmöglichkeiten; Die endgültigen Werte werden mit der Spezifikation des Käufers vereinbart und anhand des angebotenen Loses bestätigt.

Parameter	Anforderung
Ablauf	IQF Einzeln schnell gefrorene Erdbeeren; ganz oder geschnitten nach Vorgabe.
Kalibrierung	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm und 25–35 mm sind übliche Ganzfruchtbänder; Größere oder unkalibrierte Früchte je nach Programm.
Zuckergehalt	7–10 °Brix Die veröffentlichten ägyptischen Exportspezifikationen unterscheiden sich je nach Sorte und Schnitt. Ein üblicher Planungsbereich liegt bei 7–10 °Brix; Das vertragliche Minimum wird mit der Losspezifikation bestätigt.
Qualitätsstufe	Im Handel werden Grade A / First Class, kalibriertes Ganzes und Industrieformate angeboten; Gütefestlegungen und Mängelgrenzen werden schriftlich vereinbart.
Fehlertoleranzen	Vereinbaren Sie Grenzwerte für beschädigte, unterreife oder überreife Früchte, Klumpen, Kelch- oder Stielstücke und Fremdkörper.
Mikrobiologie	Testpanel und numerische Grenzwerte werden für den vorgesehenen Verwendungszweck und Zielmarkt vereinbart.
Lagertemperatur	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Halten Sie das Produkt während der Lagerung und des Transports bei -18 °C (≈ 0 °F) oder kälter.
Haltbarkeit	Bis zu 24 Monate bei -18 °C (≈ 0 °F); freigegebene Kennzeichnung und verbleibende Haltbarkeit bei Versand bestätigen.

04 Produktformen

Produktform	Kommerzielle Spezifikation
Ganz, kalibriert	Gemeinsame Ganzfruchtbänder: 15–25 mm und 25–35 mm; größer 35–45 mm je nach Programm.
Ganz, unkalibriert	Gemischte ganze Fruchtgrößen in einer vereinbarten Qualitätsstufe.
Hälften	Schnittformat und Toleranzen mit dem Käufer vereinbart.
Scheiben	Typische Schnitte von 5–10 mm; Enddicke nach Absprache mit dem Käufer.
Würfel	10 × 10 mm wird im Handel angeboten; Endmaße mit dem Käufer vereinbart.

05 IQF-Verarbeitung

01 Wareneingang und Chargenkodierung

Notieren Sie die Herkunft der Ernte, das Erntedatum und die eingehende Partie.

02 Inspektion und Sortierung

Entfernen Sie ungeeignete Früchte und Fremdkörper.

03 Waschen und Vorbereiten

Waschen, Kelch entfernen und sortieren; Schneiden Sie die Früchte nach Bedarf ab.

04 IQF-Einfrieren

Einzelne Stücke schnell einfrieren und eine Produkttemperatur von $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\approx 0\text{ }^{\circ}\text{F}$) oder kälter erreichen.

05 Inspektion und Verpackung

Überprüfen Sie die vereinbarte Qualität und verpacken Sie sie nach Charge und Charge.

06 Tiefkühl Lagerung

Bewahren Sie das verpackte Produkt vor dem Versand bei $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ ($\approx 0\text{ }^{\circ}\text{F}$) oder kälter auf.

06 Lebensmittelsicherheit und Rückstände

Kontrolle	Anforderung
Mikrobiologische Tests	Typische Käufergremien berücksichtigen die Gesamtzahl, Hefen und Schimmelpilze, Kolibakterien, E. coli, Salmonellen und Listerien; Grenzwerte und Probenahme hängen vom Verwendungszweck ab.
Rückstände von Pestiziden	Bewerten Sie das Los anhand der MRLs des Bestimmungsmarktes und etwaiger strengerer Käufergrenzen. Die EU-Vorschriften für verarbeitete Produkte erfordern möglicherweise einen Verarbeitungsfaktor.
Kontrolle von Fremdstoffen	Sortierung, Inspektion und Metalldetektion werden im vereinbarten Kontrollplan festgelegt.
Chargenüberprüfung	Analysezertifikate und Laborberichte werden wie für den Versand vereinbart mitgeliefert.

07 Verpackung

Verpackungsformat	Anforderung
Schüttgut	10-kg-Kartons mit lebensmitteltauglicher PE-Einlage sind ein gängiges Exportformat.
Verpflegungsservice	Im Handel sind 1-kg- und 2,5-kg-Beutel in Kartons erhältlich.
Einzelhandel und Private Label	400-g- und 1-kg-Verbraucherbeutel, bedruckte Beutel und Kartons können per Programm spezifiziert werden.

40 ft reefer · 20–25 MT. 20–25 Tonnen. Verpackungsgewicht, Palettierung, Containerzuladung und Route bestimmen den genehmigten Ladeplan.

08 Kühlkette

Produkt bei -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) oder kälter aufbewahren. Vorgekühlte Kühlcontainer, Ladeprotokolle und Temperaturüberwachung unterstützen eine lückenlose Tiefkühlkette.



09 Rückverfolgbarkeit

Ernteherkunft, Verarbeitungscharge, fertige Charge, Paletten- und Behälterreferenzen verbinden das gefrorene Produkt mit seiner Lieferung.



10 Zertifikate

Nile Agri Source besitzt die für seine Tätigkeiten geltenden Zertifizierungen. Kopien erhalten Sie auf Anfrage – mit Zertifikatsinhaber, Geltungsbereich und Gültigkeit.

11 Exportdokumente

Standard-Versanddokumente

- Handelsrechnung
- Packliste

- Ursprungszeugnis
- Frachtbrief

Sofern zutreffend oder gewünscht

- EUR.1, wo Präferenzursprungsregeln gelten
- Analysezertifikat, Rückstands- und mikrobiologische Berichte nach Vereinbarung

- Vom Reiseziel geforderte Gesundheits- oder Lebensmittelsicherheitsdokumente
- Phytosanitäre Dokumentation nur dann, wenn der Bestimmungsort sie für das gefrorene Produkt verlangt

12 Exportvorgang

01 Die Spezifikation vereinbaren

Bestätigen Sie Sorte, Form, Kalibrierung, Sorte, Tests, Verpackung und Bestimmungsort.

02 Bestätigen Sie das Programm

Aktueller Lagerbestand, Versandzeitraum, Incoterm und Ladeplan werden im Angebot bestätigt.

03 Überprüfen Sie das Los

Überprüfen Sie vor dem Verladen die vereinbarten Qualitäts- und Laboraufzeichnungen.

04 Laden und dokumentieren

Unter einer durchgehenden Tiefkühlkette laden und Versanddokumente ausstellen.

Kontaktieren Sie uns

E-Mail

info@nileagrisource.com

Adresse

Cairo, Egypt – 5th Settlement

Rufen Sie uns an

+20 10 6686 1806

Web

nileagrisource.com

Die Werte werden je Programm in einer schriftlichen Spezifikation vereinbart. Dieses Blatt dient der Information und ist kein Angebot.