

Αιγυπτιακές κατεψυγμένες φράουλες IQF

IQF φράουλες για εξαγωγή

Έκδοση

1.0

Ημερομηνία έκδοσης

30 Σεπτέμβριος 2026



Προέλευση Αίγυπτος	Διαδικασία IQF	Έντυπα προϊόντων Ολόκληρα, μισά, φέτες και κυβάρια	Παραγωγική περίοδος Χειμώνας με άνοιξη. ο χρόνος καλλιέργειας επιβεβαιώνεται κάθε εποχή
Διαθεσιμότητα Το κατεψυγμένο απόθεμα μπορεί να υποστηρίξει προσφορές όλο το χρόνο. επιβεβαιώστε τις τρέχουσες παρτίδες	Θερμοκρασία αποθήκευσης -18 °C (≈ 0 °F) ή πιο κρύο	Διάρκεια ζωής Έως 24 μήνες στους -18 °C (≈ 0 °F). επιβεβαιώστε την εγκεκριμένη ετικέτα και την υπολειπόμενη διάρκεια ζωής κατά την αποστολή	Ελάχιστη παραγγελία Ένα ψυκτικό εμπορευματοκιβώτιο
Λιμάνια φόρτωσης Αλεξάνδρεια, Δαμιέττα; διαδρομή επιβεβαιωμένη με προσφορά	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Συμμόρφωση με τον προορισμό

Οι κανόνες της ΕΕ απαιτούν επί του παρόντος αυξημένους ελέγχους υπολειμμάτων φυτοφαρμάκων για τις αιγυπτιακές φράουλες, συμπεριλαμβανομένων των κατεψυγμένων προϊόντων (Κανονισμός (ΕΕ) 2026/194). Συμφωνούμε με τις απαιτήσεις προορισμού και υπολειμμάτων αγοραστή για κάθε παρτίδα πριν από την αποστολή.

01 Ποικιλίες

Το Festival είναι μια κορυφαία αιγυπτιακή ποικιλία επεξεργασίας. Οι άλλες τεκμηριωμένες ποικιλίες IQF παρατίθενται παρακάτω. Επιβεβαιώνουμε τη διαθέσιμη ποικιλία και παρτίδα με κάθε προσφορά.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Σεζόν & διαθεσιμότητα

Η φρέσκια συγκομιδή ξεκινά τον αιγυπτιακό χειμώνα. Η επεξεργασία του IQF ακολουθεί την καλλιέργεια μέχρι την άνοιξη. Οι κατεψυγμένες παρτίδες μπορούν να προσφέρονται καθ' όλη τη διάρκεια του έτους, ενώ το απόθεμα και η υπολειπόμενη διάρκεια ζωής επιτρέπουν.

03 Προδιαγραφές ποιότητας

Τα στοιχεία περιγράφουν επαναλαμβανόμενες επιλογές εξαγωγής της Αιγύπτου. Οι τελικές αξίες συμφωνούνται με τις προδιαγραφές του αγοραστή και επιβεβαιώνονται έναντι της προσφερόμενης παρτίδας.

Παράμετρος	Απαίτηση
Διαδικασία	IQF Μεμονωμένα γρήγορα κατεψυγμένες φράουλες, ολόκληρο ή κομμένο όπως ορίζεται.
Διαμέτρηση	15–25 · 25–35 mm Τα 15–25 mm και τα 25–35 mm είναι κοινές ζώνες ολικής αλέσεως, μεγαλύτερο ή μη βαθμονομημένο φρούτο ανά πρόγραμμα.
Περιεκτικότητα σε σάκχαρα	7–10 °Brix Οι δημοσιευμένες αιγυπτιακές προδιαγραφές εξαγωγής διαφέρουν ανάλογα με την ποικιλία και το κομμάτι. Ένα κοινό εύρος προγραμματισμού είναι 7–10 °Brix, το συμβατικό ελάχιστο επιβεβαιώνεται με την προδιαγραφή της παρτίδας.
Βαθμός ποιότητας	Διατίθενται στο εμπόριο μορφές βαθμού A / πρώτης κατηγορίας, βαθμονομημένες ολόκληρες και βιομηχανικές μορφές. Οι ορισμοί βαθμών και τα όρια ελαττωμάτων συμφωνούνται γραπτώς.
Ανοχές ελαττωμάτων	Συμφωνήστε όρια για κατεστραμμένα, υποώριμα ή υπερώριμα φρούτα, συστάδες, κομμάτια κάλυκα ή στελέχους και ξένα σώματα.
Μικροβιολογία	Ο πίνακας δοκιμών και τα αριθμητικά όρια συμφωνούνται για την προβλεπόμενη χρήση και την αγορά προορισμού.
Θερμοκρασία αποθήκευσης	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Διατηρήστε το προϊόν σε θερμοκρασία -18 °C (≈ 0 °F) ή χαμηλότερη κατά την αποθήκευση και τη μεταφορά.
Διάρκεια ζωής	Έως 24 μήνες στους -18 °C (≈ 0 °F). επιβεβαιώστε την εγκεκριμένη ετικέτα και την υπολειπόμενη διάρκεια ζωής κατά την αποστολή

04 Έντυπα προϊόντων

Φόρμα προϊόντος	Εμπορική προδιαγραφή
Ολόκληρο, βαθμονομημένο	Κοινές ζώνες ολόκληρων καρπών: 15–25 mm και 25–35 mm, μεγαλύτερο 35–45 mm ανάλογα με το πρόγραμμα.
Ολόκληρο, μη βαθμονομημένο	Μικτά μεγέθη ολόκληρων φρούτων σε συμφωνημένο βαθμό ποιότητας.
Μισές	Η μορφή περικοπής και οι ανοχές συμφωνήθηκαν με τον αγοραστή.
Φέτες	Τυπικές τομές 5–10 mm, τελικό πάχος συμφωνημένο με τον αγοραστή.
Ζάρια	10 × 10 mm προσφέρεται στο εμπόριο, οι τελικές διαστάσεις συμφωνούνται με τον αγοραστή.

05 Επεξεργασία IQF

01 Λήψη και κωδικοποίηση παρτίδας

Καταγράψτε την προέλευση της καλλιέργειας, την ημερομηνία συγκομιδής και την εισερχόμενη παρτίδα.

02 Επιθεώρηση και διαλογή

Αφαιρέστε τα ακατάλληλα φρούτα και ξένα υλικά.

03 Πλύσιμο και προετοιμασία

Πλύνετε, αφαιρέστε τον κάλυκα και βαθμολογήστε. κόψτε τα φρούτα όταν ορίζεται.

04 Κατάψυξη IQF

Καταψύξτε τα μεμονωμένα κομμάτια γρήγορα και φτάστε σε θερμοκρασία προϊόντος -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ή χαμηλότερη.

05 Επιθεώρηση και συσκευασία

Ελέγξτε τον συμφωνημένο βαθμό και συσκευασία ανά παρτίδα και παρτίδα.

06 Κατεψυγμένη αποθήκευση

Διατηρείτε το συσκευασμένο προϊόν στους -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ή πιο κρύα πριν από την αποστολή.

06 Ασφάλεια τροφίμων και υπολείμματα

Έλεγχος	Απαίτηση
Μικροβιολογικός έλεγχος	Τα τυπικά πάνελ αγοραστών λαμβάνουν υπόψη τον συνολικό αριθμό, ζυμομύκητες και μούχλες, κολοβακτηρίδια, E. coli, Salmonella και Listeria. τα όρια και η δειγματοληψία εξαρτώνται από την προβλεπόμενη χρήση.
Υπολείμματα φυτοφαρμάκων	Αξιολογήστε την παρτίδα με βάση τα ΑΟΚ της αγοράς προορισμού και τυχόν αυστηρότερα όρια αγοραστών. Οι κανόνες της ΕΕ για τα μεταποιημένα προϊόντα ενδέχεται να απαιτούν έναν παράγοντα μεταποίησης.
Έλεγχος ξένου υλικού	Η διαλογή, η επιθεώρηση και η ανίχνευση μετάλλων καθορίζονται στο συμφωνημένο σχέδιο ελέγχου.
Επαλήθευση παρτίδας	Το πιστοποιητικό ανάλυσης και οι εργαστηριακές εκθέσεις παρέχονται όπως συμφωνήθηκε για την αποστολή.

07 Συσκευασία

Μορφή συσκευασίας	Απαίτηση
Ογκος	Τα χαρτοκιβώτια των 10 κιλών με επενδύσεις πολυαιθυλενίου για τρόφιμα είναι μια κοινή μορφή εξαγωγής.
Υπηρεσία φαγητού	Διατίθενται στο εμπόριο σάκοι 1 κιλού και 2,5 κιλών σε χαρτοκιβώτια.
Λιανική και ιδιωτική ετικέτα	Οι σακούλες καταναλωτών, οι τυπωμένες σακούλες και τα χαρτοκιβώτια 400 g και 1 kg μπορούν να καθορίζονται από το πρόγραμμα.

40 ft reefer · 20–25 MT. Το βάρος συσκευασίας, η παλετοποίηση, το ωφέλιμο φορτίο εμπορευματοκιβωτίων και η διαδρομή καθορίζουν το εγκεκριμένο σχέδιο φόρτωσης.

08 Ψυκτική αλυσίδα

Διατηρήστε το προϊόν στους -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ή πιο κρύα. Οι προψυγμένοι ύφαλοι, τα αρχεία φόρτωσης και η παρακολούθηση θερμοκρασίας υποστηρίζουν μια αδιάσπαστη παγωμένη αλυσίδα.



09 Ιχνηλασιμότητα

Οι αναφορές προέλευσης καλλιέργειας, παρτίδας επεξεργασίας, τελικής παρτίδας, παλέτας και εμπορευματοκιβωτίων συνδέουν το κατεψυγμένο προϊόν με την αποστολή του.



10 Πιστοποιητικά

Η Nile Agri Source διαθέτει τις πιστοποιήσεις που ισχύουν για τις δραστηριότητές της. Αντίγραφα αποστέλλονται κατόπιν αιτήματος, με τον κάτοχο, το πεδίο εφαρμογής και την ισχύ του πιστοποιητικού.

11 Έγγραφα εξαγωγής

Τυπικά έγγραφα αποστολής

- Εμπορικό τιμολόγιο
- Κατάλογος συσκευασίας

Όταν ισχύει ή ζητηθεί

- EUR.1 όπου ισχύουν κανόνες προτιμησης καταγωγής
- Πιστοποιητικό ανάλυσης, υπολειμμάτων και μικροβιολογικών εκθέσεων όπως έχει συμφωνηθεί

- Πιστοποιητικό προέλευσης
- Φορτωτική

- Έγγραφα υγείας ή ασφάλειας τροφίμων που απαιτούνται από τον προορισμό
- Φυτοϋγειονομική τεκμηρίωση μόνο όπου το απαιτεί ο προορισμός για το κατεψυγμένο προϊόν

12 Διαδικασία εξαγωγής

- 01 Συμφωνήστε στις προδιαγραφές**
Επιβεβαιώστε την ποικιλία, τη μορφή, τη βαθμονόμηση, τον βαθμό, τις δοκιμές, τη συσκευασία και τον προορισμό.
- 02 Επιβεβαιώστε το πρόγραμμα**
Το τρέχον απόθεμα, η περίοδος αποστολής, το Incoterm και το σχέδιο φόρτωσης επιβεβαιώνονται στην προσφορά.

- 03 Επαληθεύστε την παρτίδα**
Ελέγξτε τη συμφωνημένη ποιότητα και τα εργαστηριακά αρχεία πριν από τη φόρτωση.
- 04 Φόρτωση και έγγραφο**
Φορτώστε κάτω από μια συνεχή παγωμένη αλυσίδα και εκδώστε έγγραφα αποστολής.

Επικοινωνήστε μαζί μας

Email

info@nileagrisource.com

Διεύθυνση

Cairo, Egypt – 5th Settlement

Καλέστε μας

+20 10 6686 1806

Web

nileagrisource.com

Οι τιμές συμφωνούνται ανά πρόγραμμα σε γραπτές προδιαγραφές. Το παρόν δελτίο είναι ενημερωτικό και δεν αποτελεί προσφορά.