

FICHA TÉCNICA

Fresas congeladas IQF egipcias

Fresas IQF para exportación

Versión

1.0

Emitido

30 septiembre 2026



Origen Egipto	Proceso IQF	Formularios de productos Entero, mitades, rodajas y dados	Temporada de producción Invierno a primavera; calendario de cultivo confirmado cada temporada
Disponibilidad El stock congelado puede respaldar ofertas durante todo el año; confirmar lotes actuales	Temperatura de almacenamiento -18 °C (≈ 0 °F) o menos	Vida útil Hasta 24 meses a -18 °C (≈ 0 °F); Confirme la etiqueta aprobada y la vida restante en el momento del envío.	Pedido mínimo Un contenedor frigorífico
Puertos de carga Alejandría, Damietta; ruta confirmada con oferta	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · O811.10		

Cumplimiento de destino

Actualmente, las normas de la UE exigen mayores controles de residuos de pesticidas para las fresas egipcias, incluidos los productos congelados (Reglamento (UE) 2026/194). Acordamos los requisitos de residuos del destino y del comprador para cada lote antes del envío.

01 Variedades

Festival es una variedad de procesamiento líder en Egipto. Las otras variedades IQF documentadas se enumeran a continuación. Confirmamos la variedad y lote disponible con cada oferta.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Temporada y disponibilidad

La nueva cosecha comienza en el invierno egipcio. El procesamiento IQF sigue a la cosecha hasta la primavera; Se pueden ofrecer lotes congelados durante todo el año mientras las existencias y la vida útil restante lo permitan.

03 Especificación de calidad

Las cifras describen las opciones recurrentes de exportación egipcia; Los valores finales se acuerdan con las especificaciones del comprador y se confirman con el lote ofrecido.

Parámetro	Requisito
Proceso	IQF Fresas congeladas rápidamente individualmente; entero o cortado como se especifica.
Calibración	15–25 · 25–35 mm De 15 a 25 mm y de 25 a 35 mm son bandas comunes en frutos enteros; fruta más grande o descalibrada según programa.
Contenido de azúcar	7–10 °Brix Las especificaciones de exportación egipcias publicadas difieren según la variedad y el corte. Un rango de planificación común es de 7 a 10 °Brix; el mínimo contractual se confirma con la especificación del lote.
Grado de calidad	Se ofrecen comercialmente formatos grado A / primera, entero calibrado e industrial; las definiciones de grados y los límites de defectos se acuerdan por escrito.
Tolerancias de defectos	Acordar límites para frutos dañados, poco maduros o demasiado maduros, grumos, trozos de cáliz o tallo y materias extrañas.
Microbiología	El panel de prueba y los límites numéricos se acuerdan para el uso previsto y el mercado de destino.
Temperatura de almacenamiento	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Mantenga el producto a -18 °C (≈ 0 °F) o menos durante el almacenamiento y transporte.
Vida útil	Hasta 24 meses a -18 °C (≈ 0 °F); Confirme la etiqueta aprobada y la vida restante en el momento del envío.

04 Formularios de productos

Formulario de producto	Especificaciones comerciales
Entera, calibrada	Bandas comunes de frutos enteros: 15 a 25 mm y 25 a 35 mm; más grande, 35–45 mm, según programa.
Entero, sin calibrar	Tamaños mixtos de fruta entera según un grado de calidad acordado.
Mitades	Formato de corte y tolerancias acordadas con el comprador.
Rebanadas	Cortes típicos de 5 a 10 mm; Espesor final acordado con el comprador.
dados	Se ofrece comercialmente 10 × 10 mm; Dimensiones finales acordadas con el comprador.

05 Procesamiento IQF

01 Recepción y codificación de lotes.

Registre el origen del cultivo, la fecha de cosecha y el lote entrante.

02 Inspección y clasificación

Retire las frutas inadecuadas y los materiales extraños.

03 Lavado y preparación

Lavar, retirar el cáliz y clasificar; corte la fruta cuando se especifique.

04 congelación IQF

Congele las piezas individuales rápidamente y alcance una temperatura del producto de -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) o menos.

05 Inspección y embalaje

Verifique el grado acordado y empaque por lote y lote.

06 Almacenamiento congelado

Mantenga el producto envasado a -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) o menos antes de su envío.

06 Seguridad alimentaria y residuos

Control	Requisito
Pruebas microbiológicas	Los paneles de compradores típicos consideran el recuento total, levaduras y mohos, coliformes, E. coli, Salmonella y Listeria; los límites y el muestreo dependen del uso previsto.
Residuos de pesticidas	Evaluar el lote respecto de los LMR del mercado de destino y cualquier límite más estricto para los compradores; Las normas de la UE sobre productos procesados pueden requerir un factor de procesamiento.
Control de materiales extraños	La clasificación, inspección y detección de metales se especifican en el plan de control acordado.
Verificación de lote	Se suministra certificado de análisis e informes de laboratorio según lo acordado para el envío.

07 Embalaje

Formato de envasado	Requisito
A granel	Los cartones de 10 kg con revestimiento de PE apto para uso alimentario son un formato de exportación común.
servicio de comida	Se encuentran disponibles comercialmente bolsas de 1 kg y 2,5 kg en cajas de cartón.
Marca minorista y privada	Las bolsas de consumo de 400 g y 1 kg, las bolsas impresas y los cartones pueden especificarse según el programa.

40 ft reefer · 20–25 MT. El peso del embalaje, la paletización, la carga útil del contenedor y la ruta determinan el plan de carga aprobado.

08 Cadena de frío

Mantenga el producto a -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) o menos. Los contenedores frigoríficos preenfriados, los registros de carga y el control de la temperatura respaldan una cadena congelada ininterrumpida.



09 Trazabilidad

El origen del cultivo, el lote de procesamiento, el lote terminado, las referencias de paletas y contenedores conectan el producto congelado con su envío.



10 Certificados

Nile Agri Source cuenta con las certificaciones aplicables a sus actividades. Las copias se envían bajo pedido e indican el titular, el alcance y la vigencia del certificado.

11 Documentos de exportación

Documentos de envío estándar

- Factura comercial
- Lista de empaque

- certificado de origen
- guía de carga

Cuando corresponda o se solicite

- EUR.1 cuando se aplican normas de origen preferencial
- Certificado de análisis, residuos y informes microbiológicos según lo acordado.

- Documentos sanitarios o de seguridad alimentaria exigidos por el destino.
- Documentación fitosanitaria únicamente cuando el destino lo requiera para el producto congelado

12 Proceso de exportación

01 Acuerde la especificación

Confirmar variedad, forma, calibración, grado, pruebas, envase y destino.

03 verificar el lote

Revisar los registros de calidad y laboratorio acordados antes de la carga.

02 Confirmar el programa

El stock actual, el plazo de envío, el Incoterm y el plan de carga están confirmados en la oferta.

04 Cargar y documentar

Cargar bajo cadena continua de congelados y emitir documentos de envío.

Contáctenos

Correo electrónico
info@nileagrisource.com

Dirección
Cairo, Egypt – 5th Settlement

Llámenos
+20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Los valores se acuerdan por programa en una especificación escrita. Esta ficha es informativa y no constituye una oferta.