

Egiptuse IQF külmutatud maasikad

IQF maasikad ekspordiks

Versioon

1.0

Väljastatud

30 september 2026



Päritolu Egiptus	Tööprotsess IQF	Toodete vormid Terved, poolikud, viilud ja kuubikud	Tootmishooaeg Talvest kevadeni; põllukultuuride ajastus kinnitatakse igal hooajal
Kättesaadavus Külmutatud varud võivad toetada aastaringseid pakkumisi; kinnitada praegused partiid	Säilitustemperatuur -18 °C (≈ 0 °F) või külmem	Säilivusaeg Kuni 24 kuud temperatuuril -18 °C (≈ 0 °F); saatmisel kinnitage heakskiidetud etikett ja järelejäänud kasutusiga	Minimaalne tellimus Üks külmkonteiner
Laadimissadamad Aleksandria, Damietta; marsruut kinnitatud pakkumisega	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Sihtkoha järgimine

ELi eeskirjad nõuavad praegu Egiptuse maasikate, sealhulgas külmutatud toodete pestitsiidide jääkide põhjalikumat kontrolli (määrus (EL) 2026/194). Lepime enne saatmist iga partii suhtes kokku sihtkoha ja ostja jääkide nõuded.

01 Sordid

Festival on Egiptuse juhtiv töötlemisort. Teised dokumenteeritud IQF-i sordid on loetletud allpool. Kinnitame saadaoleva sordi ja partii iga pakkumisega.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Hooaeg ja saadavus

Värske saak algab Egiptuse talvel. IQF töötlemine järgneb saagile kevadeni; Külmutatud partiisid võib pakkuda aastaringsest, kuni varud ja järelejäänud säilivusaeg seda lubavad.

03 Kvaliteedispetsifikatsioon

Arvud kirjeldavad korduvaid Egiptuse ekspordivõimalusi; lõplikud väärtused lepatakse kokku ostja spetsifikatsiooniga ja kinnitatakse pakutava osa suhtes.

Parameeter	Nõue
Tööprotsess	IQF Eraldi kiirkülmutatud maasikad; tervena või lõigatud vastavalt ettekirjutusele.
Kalibreerimine	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm ja 25–35 mm on tavalised täisviljaribad; suuremad või calibreerimata puuviljad programmi järgi.
Suhkrusisaldus	7–10 °Brix Avaldatud Egiptuse ekspordi spetsifikatsioonid erinevad sordi ja lõike järgi. Levinud planeerimisvahemik on 7–10 °Brix; lepinguline miinimum kinnitatakse partii spetsifikatsiooniga.
Kvaliteediklass	A-klass / esimene klass, calibreeritud tervik- ja tööstuslikud vormingud on kaubanduslikult saadaval; klasside määratlused ja defektide piirmäärad lepatakse kokku kirjalikult.
Defektide lubatud piirid	Leppige kokku kahjustatud, alaküpsete või üleküpsenud viljade, tükkide, tupp- või varretükkide ja võõrkehade piirnormid.
Mikrobioloogia	Katsepaneel ja arvulised piirangud lepatakse kokku ettenähtud kasutuse ja sihtturu jaoks.
Säilitustemperatuur	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Hoidke toodet ladustamise ja transpordi ajal temperatuuril -18 °C (≈ 0 °F) või külmem.
Säilivusaeg	Kuni 24 kuud temperatuuril -18 °C (≈ 0 °F); saatmisel kinnitage heakskiidetud etikett ja järelejäänud kasutusiga

04 Toodete vormid

Toote vorm	Kaubanduslik spetsifikatsioon
Terve, calibreeritud	Tavalised täisviljaribad: 15–25 mm ja 25–35 mm; suurem 35–45 mm vastavalt programmile.
Terve, calibreerimata	Kokkulepitud kvaliteediklassini segatud tervete puuviljade suurused.
Poolikud	Lõikeformaad ja tolerantsid ostjaga kokku lepitud.
Viilud	Tüüpilised 5–10 mm lõiked; lõplik paksus ostjaga kokku lepitud.
Täringud	kaubanduslikult pakutakse 10 × 10 mm; lõplikud mõõdud ostjaga kokku lepitud.

05 IQF töötlemine

01 Vastuvõtmine ja partiide kodeerimine

Märkige üles saagi päritolu, koristuskuupäev ja saabuv partii.

02 Ülevaatus ja sorteerimine

Eemaldage sobimatud puuviljad ja võõrkehad.

03 Pesemine ja ettevalmistamine

Peske, eemaldage tupp ja sorteerige; lõigake puuviljad, kui see on ette nähtud.

04 IQF külmutamine

Külmutage üksikud tükid kiiresti ja saavutage toote temperatuur -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) või külmem.

05 Ülevaatus ja pakkimine

Kontrollige kokkulepitud klassi ja pakkige partiide ja partiide kaupa.

06 Külmutatud ladustamine

Enne lähetamist hoidke pakendatud toodet temperatuuril -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) või külmem.

06 Toiduohutus ja jäägid

Kontrolli	Nõue
Mikrobioloogiline testimine	Tüüpilised ostjapaneelid võtavad arvesse koguarvu, pärm- ja hallitusseente, kolibakterite, E. coli, Salmonella ja Listeria; piirid ja proovide võtmine sõltuvad kavandatud kasutusest.
Pestitsiidide jäägid	Hinda partiid sihtturu jääkide piirnormide ja mis tahes rangemate ostjapiirangute alusel; ELi töödeldud toodete eeskirjad võivad nõuda töötlemistegurit.
Võõrmaterjalide kontroll	Sorteerimine, ülevaatus ja metallituvastus on määratud kokkulepitud kontrolliplaanis.
Partii kinnitamine	Analüüsisertifikaat ja laboriaruanded tarnitakse vastavalt kokkuleppele saadetise jaoks.

07 Pakend

Pakendivorm	Nõue
Mass	10 kg karbid toidukvaliteediga PE vooderdistega on levinud ekspordivorming.
Toitlustus	Kaubanduslikult on saadaval 1 kg ja 2,5 kg kotid pappkarpides.
Jae- ja eramärgis	400 g ja 1 kg tarbekotte, trükitud kotte ja karpe võib määrata programmi järgi.

40 ft reefer · 20–25 MT. Pakendi kaal, kaubaalustele paigutamine, konteineri kasulik koormus ja marsruut määravad kindlaks kinnitatud laadimisplaani.

08 Külmaahel

Hoida toodet temperatuuril -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) või külmem. Eeljahutatud külmutuskambrid, laadimisandmed ja temperatuuri jälgimine toetavad katkematu külmutatud ketti.



09 Jälgitavus

Saagi päritolu, töötlemispartii, valmispartii, kaubaaluse ja konteineri viited ühendavad külmutatud toote selle saadetisega.



10 Sertifikaadid

Nile Agri Source omab oma tegevusele kohaldatavaid sertifikaate. Koopiad saadetakse soovi korral, märkides sertifikaadi omaniku, ulatuse ja kehtivuse.

11 Ekspordidokumendid

Standardised saatedokumendid

- Kaubaarve
- Pakkeleht

Vajadusel või nõudmisel

- EUR.1, kui kehtivad sooduspäritolu reeglid
- Analüüsi sertifikaat, jääkide ja mikrobioloogilised aruanded vastavalt kokkuleppele

- Päritolusertifikaat
- Konossement

- Sihtkoha nõutavad tervise- või toiduohutuse dokumendid
- Fütosanitaardokumentatsioon ainult siis, kui sihtkoht seda külmutatud toote puhul nõuab

12 Ekspordiprotsess

01 Lepime spetsifikatsioonis kokku

Kinnitage sort, vorm, kalibreerimine, klass, testid, pakend ja sihtkoht.

02 Kinnitage programm

Pakkumises on kinnitatud hetke laoseisu, tarneperiood, Incoterm ja laadimisplaan.

03 Kontrollige partii

Enne laadimist vaadake üle kokkulepitud kvaliteedi- ja laboriandmed.

04 Laadige ja dokumenteerige

Laadige pideva külmutatud keti alla ja väljastage saatedokumendid.

Võtke ühendust

E-post
info@nileagrisource.com

Aadress
Cairo, Egypt – 5th Settlement

Helistage meile
+20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Väärtused lepitakse iga programmi jaoks kokku kirjalikus spetsifikatsioonis. See leht on informatiivne ega ole pakkumine.