

TEKNINEN TUOTESELOSTE

Egyptin IQF pakastemansikat

IQF mansikoita vientiin

Versio 1.0
Julkaistu 30 syyskuu 2026



Alkuperä Egypti	Toimintatapa IQF	Tuotelomakkeet Kokonainen, puolikkaat, viipaleet ja kuutiot	Tuotantokausi Talvesta kevääseen; sadon ajoitus vahvistetaan joka kausi
Saatavuus Pakastetut varastot voivat tukea ympärivuotisia tarjouksia; vahvista nykyiset erät	Varastointilämpötila -18 °C (≈ 0 °F) tai kylmempää	Säilyvyys Jopa 24 kuukautta -18 °C (≈ 0 °F):ssa; vahvista hyväksytty tarra ja jäljellä oleva käyttöikä lähetyksen yhteydessä	Vähimmäistilaus Yksi kylmäkontti
Lastaussatamat Alexandria, Damietta; reitti vahvistettu tarjouksella	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · O811.10		

Kohteen noudattaminen

EU:n säännöt edellyttävät tällä hetkellä egyptiläisten mansikoiden, mukaan lukien pakastetuotteiden, torjunta-ainejäämien tarkastusten lisäämistä (asetus (EU) 2026/194). Sovimme kunkin erän kohde- ja ostajan jäännösvaatimukset ennen lähettämistä.

01 Lajikkeet

Festival on johtava egyptiläinen jalostuslajike. Muut dokumentoidut IQF-lajikkeet on lueteltu alla. Vahvistamme saatavilla olevan lajikkeen ja erän jokaisella tarjouksella.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Kausi ja saatavuus

Tuore sadonkorjuu alkaa Egyptin talvella. IQF-käsittely seuraa satoa kevääseen; pakasteerät voidaan tarjota ympäri vuoden varaston ja jäljellä olevan säilyvyysajan sallissa.

03 Laatuspesifikaatio

Luvut kuvaavat Egyptin toistuvia vientivaihtoehtoja; lopulliset arvot sovitaan ostajan eritelmän kanssa ja vahvistetaan tarjottua erää vastaan.

Parametri	Vaatus
Toimintatapa	IQF Yksittäin pakastetut mansikat; kokonaisina tai leikattu ohjeiden mukaan.
Kalibrointi	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm ja 25–35 mm ovat yleisiä kokonaisia hedelmiä; suurempia tai kalibroimattomia hedelmiä ohjelman mukaan.
Sokeripitoisuus	7–10 °Brix Julkaistut Egyptin vientitiedot vaihtelevat lajikkeen ja leikkauksen mukaan. Yleinen suunnittelualue on 7–10 °Brix; sopimusperusteinen vähimmäismäärä vahvistetaan erän eritelmällä.
Laatuluokka	Luokka A / ensimmäinen luokka, kalibroituja kokonaisia ja teollisia formaatteja tarjotaan kaupallisesti; laatumäärittelyt ja vikarajat sovitaan kirjallisesti.
Virhetoleranssit	Sovi rajat vaurioituneiden, alikypsien tai ylikypsien hedelmien, kookareiden, verhiön tai varren paloille ja vieraille aineille.
Mikrobiologia	Testauspaneeli ja numeeriset rajat sovitaan käyttötarkoitukseen ja kohdemarkkinoille.
Varastointilämpötila	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Säilytä tuotetta -18 °C (≈ 0 °F):ssa tai kylmemmässä varastoinnin ja kuljetuksen aikana.
Säilyvyys	Jopa 24 kuukautta -18 °C (≈ 0 °F):ssa; vahvista hyväksytty tarra ja jäljellä oleva käyttöikä lähetyksen yhteydessä

04 Tuotelomakkeet

Tuotteen muoto	Kaupallinen eritelmä
Kokonainen, kalibroitu	Tavalliset kokonaiset hedelmänauhut: 15–25 mm ja 25–35 mm; suurempi 35–45 mm ohjelman mukaan.
Kokonainen, kalibroimaton	Sekahedelmäkokoja sovittuun laatuluokkaan.
Puolikkaat	Leikkausmuoto ja toleranssit sovittu ostajan kanssa.
Viipaleita	Tyypilliset 5–10 mm leikkaukset; lopullinen paksuus sovittu ostajan kanssa.
Noppia	10 × 10 mm on kaupallisesti saatavilla; lopulliset mitat sovittu ostajan kanssa.

05 IQF-käsittely

01 Vastaanotto ja eräkoodaus

Kirjaa sadon alkuperä, sadonkorjuupäivä ja saapuva erä.

02 Tarkastus ja lajittelu

Poista sopimattomat hedelmät ja vieraat esineet.

03 Pesu ja valmistus

Pese, poista verhiö ja arvosta; leikkaa hedelmät määrättyinä.

04 IQF:n jäätyminen

Pakasta yksittäiset palat nopeasti ja saavuta tuotteen lämpötila -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) tai kylmemmäksi.

05 Tarkastus ja pakkaus

Tarkista sovittu laatu ja pakkaa erä- ja eräkohtaisesti.

06 Pakastettu varastointi

Säilytä pakattu tuote -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) tai kylmemmässä ennen lähettämistä.

06 Elintarvikeeturvallisuus ja jäämät

Ohjaus	Vaatus
Mikrobiologinen testaus	Tyypilliset ostajapaneelit ottavat huomioon kokonaismäärän, hiivat ja homeet, kolibakteerit, E. colin, Salmonellan ja Listeria; rajat ja näytteenotto riippuvat käyttötarkoituksesta.
Torjunta-ainejäämät	Arvioi erä kohdemarkkinoiden jäämien enimmäismäärien ja mahdollisten tiukempien ostajarajojen perusteella; EU:n jalostettuja tuotteita koskevat säännöt voivat edellyttää jalostustekijää.
Vieraiden aineiden valvonta	Lajittelu, tarkastus ja metallin havaitseminen määritellään sovitussa valvontasuunnitelmassa.
Erän vahvistus	Analyysitodistus ja laboratorioraportit toimitetaan lähetystä varten sovitun mukaisesti.

07 Pakkaus

Pakkausmuoto	Vaatus
Bulkki	10 kg:n laatikot elintarvikekelpoisilla PE-vuorilla on yleinen vientimuoto.
Ruokapalvelu	Kaupallisesti saatavilla 1 kg:n ja 2,5 kg:n pusseja laatikoissa.
Vähittäiskauppa ja oma merkki	400 g ja 1 kg kuluttajakassit, painetut pussit ja laatikot voidaan määrittää ohjelmakohtaisesti.

40 ft reefer · 20–25 MT. Pakkauksen paino, lavaus, kontin hyötykuorma ja reitti määräävät hyväksytyt lastaussuunnitelman.

08 Kylmäketju

Säilytä tuotetta -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) tai kylmemmässä. Esijäähdytetyt jääkaapit, lastausrekisterit ja lämpötilan valvonta tukevat katkeamatonta pakastettua ketjua.



09 Jäljitettävyys

Sadon alkuperä, prosessointierä, valmis erä, lava- ja konttiviitteet yhdistävät pakastetun tuotteen lähetykseensä.



10 Sertifikaatit

Nile Agri Sourcella on toimintaansa soveltuvat sertifiointit. Kopiot lähetetään pyynnöstä, ja niissä näkyvät sertifikaatin haltija, soveltamisala ja voimassaolo.

11 Vientiasiakirjat

Normaalit lähetyksiäsiakirjat

■ Kauppalasku

■ Pakkausluettelo

■ Alkuperätodistus

■ Konossementti

Tarvittaessa tai pyydettyäessä

■ EUR.1, jos sovelletaan etuuskohteluun oikeuttavaa alkuperää koskevia sääntöjä

■ Analyysitodistus, jäämä- ja mikrobiologiset raportit sopimuksen mukaan

■ Kohteen edellyttämät terveys- tai elintarviketurvallisuusasiakirjat

■ Kasvinsuojeluasiakirjat vain, jos kohde vaatii sitä pakastetun tuotteen osalta

12 Vientiprosessi

01 Sovi tuotemäärittely

Vahvista lajike, muoto, kalibrointi, laatu, testit, pakkaus ja kohde.

03 Tarkista erä

Tarkista sovitut laatu- ja laboratoriotiedot ennen lastausta.

02 Vahvista ohjelma

Tämänhetkinen varasto, toimitusaika, Incoterm ja lataussuunnitelma vahvistetaan tarjouksessa.

04 Lataa ja asiakirja

Lataa jatkuvan jäätyneen ketjun alle ja anna lähetyksiäsiakirjat.

Ota yhteyttä

Sähköposti
info@nileagrisource.com

Osoite
Cairo, Egypt - 5th Settlement

Soita meille
+20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Arvot sovitaan ohjelmakohtaisesti kirjallisessa spesifikaatiossa. Tämä seloste on tiedoksi, eikä se ole tarjous.