

FICHE TECHNIQUE

Fraises égyptiennes surgelées IQF

Fraises IQF pour l'exportation

Version

1.0

Date d'émission

30 septembre 2026



Origine Égypte	Déroulement IQF	Formulaires de produits Entiers, moitiés, tranches et dés	Saison de production De l'hiver au printemps ; calendrier des cultures confirmé chaque saison
Disponibilité Le stock congelé peut prendre en charge des offres toute l'année ; confirmer les lots actuels	Température de stockage -18 °C (≈ 0 °F) ou moins	Durée de conservation Jusqu'à 24 mois à -18 °C (≈ 0 °F) ; confirmer l'étiquette approuvée et la durée de vie restante lors de l'expédition	Commande minimale Un conteneur frigorifique
Ports de chargement Alexandrie, Damiette ; itinéraire confirmé avec offre	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Conformité des destinations

Les règles de l'UE exigent actuellement des contrôles accrus des résidus de pesticides pour les fraises égyptiennes, y compris les produits surgelés (Règlement (UE) 2026/194). Nous convenons des exigences de destination et de résidus de l'acheteur pour chaque lot avant expédition.

01 Variétés

Festival est l'une des principales variétés égyptiennes destinées à la transformation. Les autres variétés utilisées en IQF figurent ci-dessous. Nous confirmons la variété et le lot disponibles dans chaque offre.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Saison & disponibilité

La nouvelle récolte commence pendant l'hiver égyptien. Le traitement IQF suit la récolte jusqu'au printemps ; des lots congelés peuvent être proposés tout au long de l'année, dans la mesure où les stocks et la durée de conservation restante le permettent.

03 Cahier des charges qualité

Les chiffres décrivent les options d'exportation égyptiennes récurrentes ; les valeurs finales sont convenues avec les spécifications de l'acheteur et confirmées par rapport au lot proposé.

Paramètre	Exigence
Déroulement	IQF Fraises surgelées individuellement ; entier ou coupé comme spécifié.
Étalonnage	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm et 25–35 mm sont des bandes communes de fruits entiers ; fruits plus gros ou non calibrés par programme.
Teneur en sucre	7–10 °Brix Les spécifications d'exportation égyptiennes publiées diffèrent selon la variété et la coupe. Une plage de planification courante est de 7 à 10 °Brix ; le minimum contractuel est confirmé avec le cahier des charges du lot.
Niveau de qualité	Des formats de qualité A/première classe, entiers calibrés et industriels sont proposés dans le commerce ; les définitions de qualité et les limites de défauts sont convenues par écrit.
Tolérances de défauts	Convenez de limites pour les fruits endommagés, pas assez mûrs ou trop mûrs, les touffes, les morceaux de calice ou de tige et les corps étrangers.
Microbiologie	Le panel de test et les limites numériques sont convenus pour l'utilisation prévue et le marché de destination.
Température de stockage	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Maintenir le produit à -18 °C (≈ 0 °F) ou moins pendant le stockage et le transport.
Durée de conservation	Jusqu'à 24 mois à -18 °C (≈ 0 °F) ; confirmer l'étiquette approuvée et la durée de vie restante lors de l'expédition

04 Formulaires de produits

Forme du produit	Spécification commerciale
Entier, calibré	Bandes communes de fruits entiers : 15–25 mm et 25–35 mm ; plus grand 35–45 mm selon le programme.
Entier, non calibré	Fruits entiers mélangés de calibres de qualité convenus.
Moitiés	Format de découpe et tolérances convenues avec l'acheteur.
Tranches	Coupes typiques de 5 à 10 mm ; épaisseur finale convenue avec l'acheteur.
Dés	10 × 10 mm est proposé dans le commerce ; dimensions définitives convenues avec l'acheteur.

05 Traitement IQF

01 Réception et codage des lots

Enregistrez l'origine de la récolte, la date de récolte et le lot entrant.

02 Inspection et tri

Retirez les fruits inappropriés et les corps étrangers.

03 Lavage et préparation

Laver, retirer le calice et classer ; couper les fruits lorsque cela est spécifié.

04 Congélation IQF

Congelez rapidement les morceaux individuels et atteignez une température du produit de -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ou moins.

05 Inspection et emballage

Vérifiez la qualité convenue et emballez par lot et par lot.

06 Stockage congelé

Conserver le produit emballé à -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ou moins avant l'expédition.

06 Sécurité alimentaire et résidus

Contrôle	Exigence
Tests microbiologiques	Les panels d'acheteurs typiques prennent en compte le nombre total, les levures et moisissures, les coliformes, E. coli, Salmonella et Listeria ; les limites et l'échantillonnage dépendent de l'utilisation prévue.
Résidus de pesticides	Évaluer le lot par rapport aux LMR du marché de destination et à toute limite plus stricte pour les acheteurs ; Les règles de l'UE relatives aux produits transformés peuvent exiger un facteur de transformation.
Contrôle des matières étrangères	Le tri, l'inspection et la détection des métaux sont précisés dans le plan de contrôle convenu.
Vérification des lots	Le certificat d'analyse et les rapports de laboratoire sont fournis comme convenu pour l'expédition.

07 Emballage

Format de conditionnement	Exigence
En gros	Les cartons de 10 kg avec des doublures en PE de qualité alimentaire sont un format d'exportation courant.
Restauration	Des sacs de 1 kg et 2,5 kg en cartons sont disponibles dans le commerce.
Vente au détail et marque privée	Les sacs de consommation de 400 g et 1 kg, les sacs imprimés et les cartons peuvent être spécifiés par programme.

40 ft reefer · 20–25 MT. Le poids de l'emballage, la palettisation, la charge utile du conteneur et l'itinéraire déterminent le plan de chargement approuvé.

08 Chaîne du froid

Conserver le produit à -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ou moins. Les réfrigérateurs pré-refroidis, les enregistrements de chargement et la surveillance de la température soutiennent une chaîne de congélation ininterrompue.



09 Traçabilité

L'origine de la récolte, le lot de transformation, le lot fini, les références de palettes et de conteneurs relient le produit congelé à son expédition.



10 Certificats

Nile Agri Source détient les certifications applicables à ses activités. Les copies sont envoyées sur demande, avec le titulaire, le périmètre et la validité du certificat.

11 Documents d'exportation

Documents d'expédition standards

- Facture commerciale
- Liste de colisage

- Certificat d'origine
- connaissance

Le cas échéant ou sur demande

- EUR.1 lorsque les règles d'origine préférentielle s'appliquent
- Certificat d'analyse, rapports de résidus et microbiologiques comme convenu

- Documents sanitaires ou de sécurité alimentaire exigés par la destination
- Documentation phytosanitaire uniquement lorsque la destination l'exige pour le produit congelé

12 Processus d'exportation

01 convenir des spécifications

Confirmer la variété, la forme, l'étalonnage, la qualité, les tests, l'emballage et la destination.

03 Vérifier le lot

Examinez les enregistrements de qualité et de laboratoire convenus avant le chargement.

02 Confirmez le programme

Le stock actuel, la période d'expédition, l'Incoterm et le plan de chargement sont confirmés dans l'offre.

04 Charger et documenter

Charger sous une chaîne continue de congélation et délivrer les documents d'expédition.

Nous contacter

E-mail
info@nileagrisource.com

Adresse
 Cairo, Egypt – 5th Settlement

Appelez-nous
 +20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Les valeurs sont convenues par programme dans un cahier des charges écrit. Cette fiche est fournie à titre d'information et ne constitue pas une offre.