

TEHNIČKI LIST

Egipatske IQF smrznute jagode

IQF jagode za izvoz

Verzija

1.0

Izdano

30 Rujan 2026



Podrijetlo Egipat	Postupak IQF	Obrasci proizvoda Cijeli, polovice, kriške i kockice	Sezona proizvodnje Zima do proljeća; vrijeme usjeva potvrđuje se svake sezone
Dostupnost Smrznute zalihe mogu podržavati cjelogodišnje ponude; potvrdite trenutne serije	Temperatura skladištenja -18 °C (≈ 0 °F) ili niže	Rok trajanja Do 24 mjeseca na -18 °C (≈ 0 °F); potvrdite odobrenu oznaku i preostali vijek trajanja pri otpremi	Najmanja narudžba Jedan rashladni kontejner
Luke ukrcaja Aleksandrija, Damietta; ruta potvrđena ponudom	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Usklađenost odredišta

Pravila EU-a trenutačno zahtijevaju pojačane provjere ostataka pesticida za egipatske jagode, uključujući smrznute proizvode (Uredba (EU) 2026/194). Dogovaramo odredište i zahtjeve kupaca za ostatke za svaku seriju prije otpreme.

01 Sorte

Festival je vodeća egipatska sorta za preradu. Ostale dokumentirane varijante IQF-a navedene su u nastavku. Svakom ponudom potvrđujemo dostupnu sortu i lot.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Sezona i dostupnost

Svježa žetva počinje u egipatskoj zimi. IQF obrada prati usjev u proljeće; smrznute serije mogu se nuditi tijekom cijele godine dok zalihe i preostali rok trajanja dopuštaju.

03 Specifikacija kvalitete

Brojke opisuju stalne mogućnosti egipatskog izvoza; konačne vrijednosti su dogovorene sa specifikacijom kupca i potvrđene u odnosu na ponuđeni lot.

Parametar	Zahtjev
Postupak	IQF Pojedinačno brzo smrznute jagode; cijele ili izrezane kako je navedeno.
Kalibriranje	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm i 25–35 mm uobičajeni su pojasevi cijelog ploda; veće ili nekalibrirano voće po programu.
Udio šećera	7–10 °Brix Objavljene egipatske izvozne specifikacije razlikuju se po sorti i kroju. Uobičajeni raspon planiranja je 7–10 °Brix; ugovorni minimum potvrđuje se specifikacijom lota.
Ocjena kvalitete	Razred A / prva klasa, kalibrirana cjelina i industrijski formati se komercijalno nude; definicije razreda i granice nedostataka dogovaraju se u pisanom obliku.
Tolerancije nedostataka	Dogovorite granice za oštećeno, nedovoljno zrelo ili prezrelo voće, nakupine, komadiće čaške ili peteljke i strane tvari.
Mikrobiologija	Testna ploča i brojčana ograničenja dogovoreni su za predviđenu upotrebu i određeno tržište.
Temperatura skladištenja	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Držite proizvod na -18 °C (≈ 0 °F) ili niže tijekom skladištenja i transporta.
Rok trajanja	Do 24 mjeseca na -18 °C (≈ 0 °F); potvrdite odobrenu oznaku i preostali vijek trajanja pri otpremi

04 Obrasci proizvoda

Oblik proizvoda	Komercijalna specifikacija
Cijeli, baždaren	Uobičajene trake cijelog ploda: 15–25 mm i 25–35 mm; veći 35–45 mm ovisno o programu.
Cijela, nekalibrirana	Miješane veličine cijelog voća do dogovorene kvalitete.
Polovice	Format kroja i tolerancije po dogovoru s kupcem.
Kriške	Tipični rezovi od 5–10 mm; konačna debljina po dogovoru s kupcem.
Kockice	10 × 10 mm se komercijalno nudi; konačne dimenzije po dogovoru sa kupcem.

05 IQF obrada

01 Prijem i kodiranje serije

Zabilježite podrijetlo usjeva, datum berbe i ulaznu seriju.

02 Pregled i sortiranje

Uklonite neprikladno voće i strani materijal.

03 Pranje i priprema

Operite, uklonite čašku i sortirajte; izrezati voće kada je navedeno.

04 IQF zamrzavanje

Brzo zamrznite pojedinačne komade i postignite temperaturu proizvoda od -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ili nižu.

05 Pregled i pakiranje

Provjerite dogovorenu ocjenu i pakirajte po serijama i partijama.

06 Zamrznuto skladištenje

Držite zapakirani proizvod na -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ili niže prije slanja.

06 Sigurnost hrane i ostaci

Kontrolirati	Zahtjev
Mikrobiološka ispitivanja	Tipični paneli kupaca uzimaju u obzir ukupni broj, kvasce i plijesni, koliforme, E. coli, Salmonella i Listeria; granice i uzorkovanje ovise o namjeni.
Ostaci pesticida	Procijenite partiju prema MRL-ovima određivanja tržišta i svim strožim ograničenjima za kupce; Pravila EU-a za prerađene proizvode mogu zahtijevati faktor prerade.
Kontrola stranih materijala	Razvrstavanje, pregled i detekcija metala navedeni su u dogovorenom planu kontrole.
Provjera parcele	Potvrda analize i laboratorijska izvješća isporučuju se prema dogovoru za pošiljku.

07 Pakiranje

Oblik pakiranja	Zahtjev
Bulk	Kutije od 10 kg s PE oblogama za hranu uobičajeni su format za izvoz.
Posluživanje hrane	Vreće od 1 kg i 2,5 kg u kartonima su komercijalno dostupne.
Maloprodaja i privatna marka	Programom se mogu specificirati potrošačke vrećice od 400 g i 1 kg, tiskane vrećice i kartoni.

40 ft reefer · 20–25 MT. Težina pakiranja, paletizacija, nosivost kontejnera i ruta određuju odobreni plan utovara.

08 Hladni lanac

Čuvajte proizvod na -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ili niže. Prethodno ohlađeni hladnjaci, zapisi o utovaru i nadzor temperature podržavaju neprekinuti lanac zamrzavanja.



09 Sljedivost

Podrijetlo usjeva, serija obrade, gotova serija, palete i reference kontejnera povezuju smrznuti proizvod s njegovom pošiljkom.



10 Certifikati

Nile Agri Source posjeduje certifikate primjenjive na svoje djelatnosti. Preslike se šalju na zahtjev, uz navedenog nositelja certifikata, opseg i valjanost.

11 Izvozni dokumenti

Standardni dokumenti za otpremu

- Trgovački račun
- Popis pakiranja

- Potvrda o podrijetlu
- Teretnica

Kada je primjenjivo ili zatraženo

- EUR.1 gdje se primjenjuju pravila o preferencijalnom podrijetlu
- Potvrda analize, rezidua i mikrobiološka izvješća prema dogovoru

- Zdravstveni dokumenti ili dokumenti o sigurnosti hrane koje zahtijeva odredište
- Fitosanitarna dokumentacija samo ako je odredište zahtijeva za smrznuti proizvod

12 Proces izvoza

01 Dogovorite specifikaciju

Potvrdite sortu, oblik, kalibraciju, ocjenu, testove, pakiranje i odredište.

03 Potvrdite lot

Pregledajte dogovorenu kvalitetu i laboratorijsku evidenciju prije utovara.

02 Potvrdite program

Trenutna zaliha, rok otpreme, Incoterm i plan opterećenja potvrđeni su u ponudi.

04 Utovar i dokument

Utovar pod kontinuiranim smrznutim lancem i izdavanje dokumenata za otpremu.

Kontaktirajte nas

E-pošta
info@nileagrisource.com

Adresa
Cairo, Egypt – 5th Settlement

Nazovite nas
+20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Vrijednosti se dogovaraju za svaki program u pisanoj specifikaciji. Ovaj list služi za informaciju i nije ponuda.