

Egyiptomi IQF fagyasztott eper

IQF eper exportra

Verzió

1.0

Kiadva

30 szeptember 2026



Származás Egyiptom	Folyamat IQF	Termék formák Egészben, félbe, szeletekre és kockákra vágva	Gyártási szezon Téltől tavaszig; a termésidőzítést minden szezonban megerősítik
Elérhetőség A fagyasztott készlet egész éves ajánlatokat támogathat; erősítse meg az aktuális tételeket	Tárolási hőmérséklet -18 °C (≈ 0 °F) vagy ennél hidegebb	Eltarthatóság Akár 24 hónapig -18 °C (≈ 0 °F)-on; kiszállításakor ellenőrizze a jóváhagyott címkét és a hátralévő élettartamot	Minimális rendelés Egy hűtőkonténer
Berakodási kikötők Alexandria, Damietta; ajánlattal megerősített útvonal	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Az úti célnak való megfelelés

Az uniós szabályok jelenleg fokozott peszticid-maradék-ellenőrzést írnak elő az egyiptomi eper esetében, beleértve a fagyasztott termékeket is (EU 2026/194 rendelet). A szállítás előtt minden tétel esetében megállapodunk a rendeltetési helyre és a vevő maradékanyagaira vonatkozó követelményekről.

01 Fajták

A Festival az egyiptomi feldolgozás egyik fontos számócafajtája. A többi dokumentált IQF-fajta alább szerepel. Az elérhető fajtát és tételt minden ajánlatban visszaigazoljuk.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Szezon és elérhetőség

A friss betakarítás az egyiptomi télen kezdődik. Az IQF feldolgozás tavaszig követi a termést; A fagyasztott tételek egész évben kínálhatók, amíg a készlet és a fennmaradó eltarthatóság megengedi.

03 Minőségi előírás

Az ábrák ismétlődő egyiptomi exportlehetőségeket mutatnak be; A végső értékek megegyeznek a vevő specifikációjával, és a felajánlott tételhez igazolják.

Paraméter	Követelmény
Folyamat	IQF Egyenként gyorsfagyasztott eper; egészben vagy a megadott módon vágva.
Kalibráció	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm és 25–35 mm gyakori egész gyümölcsös sávok; nagyobb vagy kalibrálatlan gyümölcs program szerint.
Cukortartalom	7–10 °Brix A közzétett egyiptomi exportleírások fajtánként és vágásonként különböznek. Az általános tervezési tartomány 7–10 °Brix; a szerződéses minimumot a tétel specifikációja erősíti meg.
Minőségi fokozat	A kategóriájú / első osztályú, kalibrált egész és ipari formátumok kereskedelmi forgalomban kaphatók; a fokozatok meghatározását és a hibahatárokat írásban egyeztetjük.
Hibatűrés	Állapodjon meg a sérült, alulértett vagy túlértett gyümölcsök, csomók, csésze- vagy szárdarabok és idegen anyagok határértékei.
Mikrobiológia	A tesztpanel és a számszerű határértékek a tervezett felhasználásra és a célpiacra vonatkoznak.
Tárolási hőmérséklet	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Tárolás és szállítás során a terméket -18 °C (≈ 0 °F)-on vagy ennél hidegebb hőmérsékleten kell tartani.
Eltarthatóság	Akár 24 hónapig -18 °C (≈ 0 °F)-on; kiszállításkor ellenőrizze a jóváhagyott címkét és a hátralévő élettartamot

04 Termék formák

Termék forma	Kereskedelmi specifikáció
Egészben, kalibrálva	Gyakori egész gyümölcsös sávok: 15–25 mm és 25–35 mm; nagyobb 35–45 mm program függvényében.
Egész, kalibrálatlan	Vegyes egész gyümölcs méretben a megállapodás szerinti minőségi fokozatig.
Feleket	A vágási formátum és a tűréshatár a vevővel egyeztetve.
Szeletek	Tipikus 5–10 mm-es vágások; végső vastagság egyeztetve a vevővel.
Kocka	10 × 10 mm a kereskedelembe kapható; a vevővel egyeztetett végső méretek.

05 IQF feldolgozás

01 Fogadás és tételkódolás

Jegyezze fel a termék eredetét, a betakarítás dátumát és a beérkező tételt.

02 Ellenőrzés és válogatás

Távolítsa el a nem megfelelő gyümölcsöt és az idegen anyagokat.

03 Mosás és előkészítés

Mossa meg, távolítsa el a csészét és osztályozza; vágja le a gyümölcsöt, ha előírják.

04 IQF fagyás

Fagyassza le gyorsan az egyes darabokat, és érje el -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) vagy ennél alacsonyabb termék hőmérsékletet.

05 Ellenőrzés és csomagolás

Ellenőrizze az egyeztetett minőséget, és tételenként és tételenként csomagolja.

06 Fagyasztott tárolás

A csomagolt terméket -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$)-on vagy ennél hidegebb helyen tárolja kiszállítás előtt.

06 Élelmiszer-biztonság és szermaradékok

Ellenőrzés	Követelmény
Mikrobiológiai vizsgálat	A tipikus vásárlói panelek a teljes számot, az élesztőket és penészgombákat, a coliformokat, az E. coli-t, a Salmonellát és a Listeria-t veszik figyelembe; a határértékek és a mintavétel a tervezett felhasználástól függenek.
Növényvédőszer-maradványok	A tétel értékelése a rendeltetési piac MRL-jeihez és az esetleges szigorúbb vásárlói korlátokhoz képest; A feldolgozott termékekre vonatkozó uniós szabályok feldolgozási tényezőt írhatnak elő.
Idegen anyagok ellenőrzése	A válogatást, az ellenőrzést és a fémfelderítést az egyeztetett ellenőrzési terv tartalmazza.
Tétel ellenőrzése	Az elemzési bizonyítványt és a laboratóriumi jelentéseket a szállítmányhoz megállapodás szerint szállítjuk.

07 Csomagolás

Csomagolási forma	Követelmény
Tömeges	Az élelmiszer-minőségű PE béléssel ellátott 10 kg-os kartonok általános exportformátum.
Étkezési szolgáltatás	A kereskedelemben kapható 1 kg-os és 2,5 kg-os zsákok kartondobozban.
Kiskereskedelmi és saját márka	400 g-os és 1 kg-os fogyasztói zacskók, nyomtatott zacskók és kartonok programonként megadhatók.

40 ft reefer · 20–25 MT. A csomagolás súlya, a raklapozás, a konténer hasznos teher és az útvonal határozza meg a jóváhagyott rakodási tervet.

08 Hűtőlánc

A terméket -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$)-on vagy ennél hidegebb helyen kell tartani. Az előhűtött hűtőgépek, a rakodási rekordok és a hőmérséklet-felügyelet támogatják a megszakítás nélküli fagyott láncot.



09 Nyomon követés

A termék eredetére, a feldolgozási tételre, a kész tételre, a raklapra és a konténerre vonatkozó hivatkozások kapcsolják a fagyasztott terméket a szállítmányhoz.



10 Tanúsítványok

A Nile Agri Source rendelkezik a tevékenységeire vonatkozó tanúsítványokkal. A másolatokat kérésre küldjük, feltüntetve a tanúsítvány birtokosát, hatályát és érvényességét.

11 Exportdokumentumok

Szabványos szállítási dokumentumok

- Kereskedelmi számla
- Csomagjegyzék

Adott esetben vagy kérés esetén

- EUR.1, ahol a preferenciális származási szabályok érvényesek
- Elemzési igazolás, szermaradék- és mikrobiológiai jelentések a megállapodás szerint

- Származási bizonyítvány
- fuvarlevél

- A célállomás által megkövetelt egészségügyi vagy élelmiszer-biztonsági dokumentumok
- Növény-egészségügyi dokumentáció csak ott, ahol a rendeltetési hely megköveteli a fagyasztott termékhez

12 Exportálási folyamat

01 Specifikáció egyeztetése

Erősítse meg a fajtát, a formát, a kalibrációt, a minőséget, a tesztet, a csomagolást és a rendeltetési helyet.

02 Erősítse meg a programot

Az aktuális készlet, a szállítási időszak, az Incoterm és a terhelési terv az ajánlatban visszaigazolv.

03 Ellenőrizze a tételt

Betöltés előtt tekintse át az egyeztetett minőségi és laboratóriumi feljegyzéseket.

04 Betöltés és dokumentum

Folyamatos fagyott lánc alatt rakodjon be és állítsa ki a szállítási dokumentumokat.

Kapcsolat

E-mail
info@nileagrisource.com

Cím
Cairo, Egypt – 5th Settlement

Hívjon minket
+20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Az értékeket programonként írásos előírásban rögzítjük. Ez az adatlap tájékoztató jellegű, nem minősül ajánlatnak.