

SCHEDA TECNICA

Fragole congelate egiziane

IQF

Fragole IQF per l'esportazione

Versione

1.0

Emesso il

30 Settembre 2026



Origine Egitto	Processo IQF	Forme del prodotto Intero, a metà, a fette e a dadini	Stagione di produzione Dall'inverno alla primavera; tempistica del raccolto confermata ogni stagione
Disponibilità Le scorte congelate possono supportare offerte per tutto l'anno; confermare i lotti attuali	Temperatura di conservazione -18 °C (≈ 0 °F) o più freddo	Durata di conservazione Fino a 24 mesi a -18 °C (≈ 0 °F); confermare l'etichetta approvata e la durata rimanente al momento della spedizione	Ordine minimo Un container frigorifero
Porti di imbarco Alessandria, Damietta; percorso confermato con offerta	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Conformità della destinazione

Le norme UE attualmente richiedono maggiori controlli sui residui di pesticidi per le fragole egiziane, compresi i prodotti congelati (regolamento (UE) 2026/194). Concordiamo i requisiti di destinazione e di residuo dell'acquirente per ciascun lotto prima della spedizione.

01 Varietà

Festival è una delle principali varietà egiziane da lavorazione. Le altre varietà IQF documentate sono elencate di seguito. Confermiamo la varietà e il lotto disponibili con ciascuna offerta.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Stagione e disponibilità

Il raccolto fresco inizia nell'inverno egiziano. La lavorazione IQF segue il raccolto fino alla primavera; i lotti congelati possono essere offerti durante tutto l'anno fino a quando le scorte e la durata di conservazione rimanente lo consentono.

03 Specifiche di qualità

Le cifre descrivono le opzioni ricorrenti di esportazione egiziana; i valori finali vengono concordati con le specifiche dell'acquirente e confermati rispetto al lotto offerto.

Parametro	Requisito
Processo	IQF Fragole surgelate singolarmente; intero o tagliato come specificato.
Calibrazione	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm e 25–35 mm sono bande comuni a frutto intero; frutta più grande o non calibrata per programma.
Contenuto zuccherino	7–10 °Brix Le specifiche di esportazione egiziane pubblicate differiscono in base alla varietà e al taglio. Un intervallo di pianificazione comune è 7–10 °Brix; il minimo contrattuale è confermato con la specifica del lotto.
Grado di qualità	In commercio vengono offerti formati di grado A/prima classe, interi calibrati e industriali; le definizioni di qualità e i limiti dei difetti sono concordati per iscritto.
Tolleranze dei difetti	Concordare i limiti per frutti danneggiati, acerbi o troppo maturi, ciuffi, pezzi di calice o gambo e corpi estranei.
Microbiologia	Pannello di prova e limiti numerici vengono concordati per l'uso previsto e il mercato di destinazione.
Temperatura di conservazione	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Mantenere il prodotto a -18 °C (≈ 0 °F) o a una temperatura inferiore durante lo stoccaggio e il trasporto.
Durata di conservazione	Fino a 24 mesi a -18 °C (≈ 0 °F); confermare l'etichetta approvata e la durata rimanente al momento della spedizione

04 Forme del prodotto

Forma del prodotto	Specifica commerciale
Intero, calibrato	Fasce comuni a frutto intero: 15–25 mm e 25–35 mm; più grande 35–45 mm a seconda del programma.
Intero, non calibrato	Calibri misti di frutta intera secondo un grado di qualità concordato.
Metà	Formato di taglio e tolleranze concordate con l'acquirente.
Fette	Tagli tipici da 5–10 mm; spessore finale concordato con l'acquirente.
Dadi	In commercio viene offerto il formato 10 × 10 mm; dimensioni finali concordate con l'acquirente.

05 Elaborazione IQF

01 Ricevimento e codifica del lotto

Registrare l'origine del raccolto, la data del raccolto e il lotto in arrivo.

02 Ispezione e cernita

Rimuovere la frutta non adatta e il materiale estraneo.

03 Lavaggio e preparazione

Lavare, eliminare il calice e classificare; tagliare la frutta quando specificato.

04 Congelamento IQF

Congelare rapidamente i singoli pezzi e raggiungere una temperatura del prodotto di -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) o inferiore.

05 Ispezione e imballaggio

Controllare la qualità concordata e imballare per lotto e lotto.

06 Stoccaggio congelato

Conservare il prodotto imballato a una temperatura pari o inferiore a -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) prima della spedizione.

06 Sicurezza alimentare e residui

Controllare	Requisito
Test microbiologici	I tipici panel di acquirenti considerano la conta totale, lieviti e muffe, coliformi, E. coli, Salmonella e Listeria; i limiti e il campionamento dipendono dall'uso previsto.
Residui di pesticidi	Valutare il lotto rispetto agli LMR del mercato di destinazione e ad eventuali limiti più severi per gli acquirenti; Le norme UE sui prodotti trasformati possono richiedere un fattore di trasformazione.
Controllo dei materiali estranei	La cernita, l'ispezione e il rilevamento dei metalli sono specificati nel piano di controllo concordato.
Verifica del lotto	Certificato di analisi e rapporti di laboratorio vengono forniti come concordato per la spedizione.

07 Imballaggio

Formato di confezionamento	Requisito
Massa	I cartoni da 10 kg con rivestimento in PE per uso alimentare sono un formato di esportazione comune.
Servizio di ristorazione	Sono disponibili in commercio sacchi in cartoni da 1 kg e 2,5 kg.
Vendita al dettaglio e marchio privato	Nel programma possono essere specificati sacchetti consumer da 400 g e 1 kg, sacchetti stampati e cartoni.

40 ft reefer · 20–25 MT. Il peso dell'imballaggio, la pallettizzazione, il carico utile del contenitore e il percorso determinano il piano di carico approvato.

08 Catena del freddo

Conservare il prodotto a una temperatura pari a -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) o inferiore. Refrigerati preraffreddati, registrazioni di carico e monitoraggio della temperatura supportano una catena di congelamento ininterrotta.



09 Tracciabilità

Origine del raccolto, lotto di lavorazione, lotto finito, riferimenti di pallet e contenitore collegano il prodotto congelato alla sua spedizione.



10 Certificati

Nile Agri Source possiede le certificazioni applicabili alle proprie attività. Le copie vengono inviate su richiesta, con titolare, campo di applicazione e validità del certificato.

11 Documenti di esportazione

Documenti di spedizione standard

- Fattura commerciale
- Packing list

- Certificato di origine
- polizza di carico

Quando applicabile o richiesto

- EUR.1 dove si applicano le norme sull'origine preferenziale
- Certificato di analisi, residui e rapporti microbiologici come concordato

- Documenti sanitari o di sicurezza alimentare richiesti dalla destinazione
- Documentazione fitosanitaria solo laddove la destinazione la richieda per il prodotto congelato

12 Processo di esportazione

01 Concorda le specifiche

Conferma varietà, forma, calibrazione, grado, test, confezione e destinazione.

03 Verifica il lotto

Esaminare la qualità concordata e i registri di laboratorio prima del carico.

02 Conferma il programma

Lo stock attuale, il periodo di spedizione, l'Incoterm e il piano di carico sono confermati nell'offerta.

04 Caricare e documentare

Caricare nell'ambito di una catena di congelamento continua ed emettere documenti di spedizione.

Contattaci

E-mail

info@nileagrisource.com

Indirizzo

Cairo, Egypt – 5th Settlement

Chiamaci

+20 10 6686 1806

Web

nileagrisource.com

I valori sono concordati per ogni programma in una specifica scritta. Questa scheda è informativa e non costituisce un'offerta.