

エジプト IQF 冷凍イチゴ

輸出用IQFイチゴ

バージョン

1.0

発行日

30 9月 2026



原産地

エジプト

工程

IQF

製品形態

ホール、半分、スライス、
ダイス

生産時期

冬から春へ。季節ごとに収
穫時期を確認

可用性

冷凍在庫は年間を通じての
オファーに対応できます。
現在のロットを確認する

保管温度

-18 °C (≈ 0 °F)以下

保存期間

-18 °C (≈ 0 °F) で最大 24 か
月。発送時に承認されたラ
ベルと残りの寿命を確認し
ます

最小注文数量

リーファーコンテナ1本

積み出し港

アレクサンドリア、ダミ
エッタ。オファーにより
ルートが確認されました

Incoterms® 2020 ・ HS

FOB ・ CFR ・ CIF ・ 0811.10

目的地のコンプライアンス

現在、EU の規則では、冷凍製品を含むエジプト産イチゴの残留農薬検査の強化が求められています (規則 (EU) 2026/194)。
私たちは出荷前に各ロットに対する目的地と購入者の残留物要件に同意します。

01 品種

フェスティバルはエジプトの代表的な加工品種です。他の文書化された IQF 品種を以下に示します。オファーごとに
利用可能な品種とロットを確認します。

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 季節と在庫状況

新鮮な収穫はエジプトの冬に始まります。IQF 処理は作物を春まで続けます。冷凍ロットは、在庫と残りの保存期間が許す限り、年間を通じて提供できます。

03 品質規格

この数字は、エジプトの定期的な輸出オプションを示しています。最終的な値は購入者の仕様と合意され、提供されたロットと照らし合わせて確認されます。

項目	要件
工程	IQF 個別に急速冷凍したイチゴ。指定どおりに全体またはカットします。
校正	15-25・25-35 mm 15～25 mm と 25～35 mm は一般的な丸ごとの果物のバンドです。より大きな果物、またはプログラムによって調整されていない果物。
糖度	7-10 °Brix 公表されているエジプト輸出仕様書は品種やカットによって異なります。一般的な計画範囲は 7～10 °Brix です。契約上の最小値はロット仕様によって確認されます。
品質グレード	グレード A / ファーストクラス、校正済みホール、および工業用フォーマットが市販されています。グレードの定義と欠陥の制限は書面で合意されます。
欠陥の許容範囲	損傷した、未熟または熟しすぎた果実、塊、がくまたは茎の部分、および異物の制限に同意します。
微生物学	テストパネルと数値制限は、使用目的と目的市場に応じて合意されています。
保管温度	≤ -18 °C (≈ 0 °F) 製品の保管および輸送中は、-18 °C (≈ 0 °F) 以下に保ってください。
保存期間	-18 °C (≈ 0 °F) で最大 24 か月。発送時に承認されたラベルと残りの寿命を確認します

04 製品形態

製品形態	商用仕様
全体、校正済み	一般的な果実全体のバンド: 15～25 mm および 25～35 mm。それより大きい 35～45 mm はプログラムの対象となります。
全体、未校正	合意された品質等級に合わせて、丸ごとの果物のサイズを混合します。
半分	カット形式と公差は購入者と合意されました。
スライス	通常は 5～10 mm のカット。最終的な厚さは購入者と合意されました。
サイコロ	10 × 10 mm が市販されています。最終的な寸法は購入者と合意されました。

05 IQF処理

- | | |
|--|---|
| <p>01 受信とロットコーディング
作物の産地、収穫日、入荷ロットを記録します。</p> <hr/> <p>02 検査と仕分け
不適切な果物や異物を取り除きます。</p> <hr/> <p>03 洗浄と準備
洗ってヘタを取り除いて選別する。指定された場合はフルーツをカットします。</p> <hr/> | <p>04 IQF凍結
個々のピースを急速に凍結し、製品温度が -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) 以下に達します。</p> <hr/> <p>05 検品・梱包
合意されたグレードを確認し、バッチ、ロットごとに梱包します。</p> <hr/> <p>06 冷凍保管
梱包された製品は発送前に -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) 以下で保管してください。</p> <hr/> |
|--|---|

06 食品安全と残留農薬

コントロール	要件
微生物検査	典型的なバイヤーパネルは、総数、酵母とカビ、大腸菌群、大腸菌、サルモネラ菌、リステリア菌を考慮します。制限とサンプリングは使用目的によって異なります。
残留農薬	仕向地市場のMRLおよびより厳しい購入者制限に照らしてロットを評価します。EUの加工製品規則では、加工要素が必要となる場合があります。
異物管理	選別、検査、金属検出は合意された管理計画に規定されています。
ロット検証	出荷時に同意されたとおり、分析証明書と検査レポートが提供されます。

07 包装形態

梱包形態	要件
バルク	食品グレードの PE ライナー付きの 10 kg カートンが一般的な輸出形式です。
フードサービス	1 kg および 2.5 kg の袋入りカートンが市販されています。
小売およびプライベートブランド	400 g および 1 kg の消費者用袋、印刷された袋、およびカートンはプログラムによって指定される場合があります。

40 ft reefer・20-25 MT. 40 フィートのリーファの正味積載量の目安: 約 20 ~ 25 MT. 梱包重量、パレット化、コンテナ積載量、およびルートによって、承認された積載計画が決まります。

08 コールドチェーン

製品を -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) 以下に保管してください。事前に冷却されたリーファ、積載記録、温度モニタリングにより、途切れることのない冷凍チェーンがサポートされます。



09 トレーサビリティ

作物の産地、加工バッチ、完成ロット、パレット、コンテナの参照により、冷凍製品と出荷が結び付けられます。



10 認証

Nile Agri Sourceは、自社の事業に適用される認証を保有しています。証明書の写しはご要望に応じて、認証保有者、適用範囲、有効期限を明記してお送りします。

11 輸出書類

標準出荷書類

■ 商業送り状（インボイス）

■ 梱包明細書（パッキングリスト）

■ 原産地証明書

■ 船荷証券

該当する場合または要求された場合

■ EUR.1（優先原産地規則が適用される場合）

■ 合意に基づく分析証明書、残留物および微生物学的レポート

■ 目的地で必要とされる健康または食品安全に関する書類

■ 植物検疫書類は、目的地が冷凍製品に必要とする場合のみ

12 輸出プロセス

01 仕様を確定する

品種、形状、校正、グレード、テスト、梱包、仕向地を確認します。

03 ロットを確認する

ロードする前に、合意された品質と検査室の記録を確認してください。

02 プログラムを確認する

現在の在庫、出荷期間、インコタームズ、積載計画はオファーで確認されます。

04 ロードして文書化する

連続冷凍チェーンの下で積み込み、出荷書類を発行します。

お問い合わせ

メールアドレス

info@nileagrisource.com

住所

Cairo, Egypt - 5th Settlement

お電話ください

+20 10 6686 1806

Web

nileagrisource.com

各数値はプログラムごとに書面の規格で合意します。本シートは情報提供を目的としたもので、オファーではありません。