

Egyptiske IQF frosne jordbær

IQF jordbær for eksport

Versjon

1.0

Utstedt

30 september 2026



Opprinnelse Egypt	Forløp IQF	Produktskjemaer Hele, halve, skiver og terninger	Produksjonssesong Vinter til vår; beskjæringstidspunkt bekräftet hver sesong
Tilgjengelighet Frossen lager kan støtte helårstilbud; bekrefte gjeldende partier	Lagringstemperatur -18 °C (≈ 0 °F) eller kaldere	Holdbarhet Opptil 24 måneder ved -18 °C (≈ 0 °F); bekrefte den godkjente etiketten og gjenværende levetid ved forsendelse	Minsteordre Én kjølecontainer
Lastehavner Alexandria, Damietta; rute bekräftet med tilbud	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Destinasjonsoverholdelse

EU-regler krever for tiden økt kontroll av plantevernmiddelrester for egyptiske jordbær, inkludert frosne produkter (forordning (EU) 2026/194). Vi avtaler krav til destinasjon og kjøperrest mot hvert parti før forsendelse.

01 Sorter

Festival er en ledende egyptisk behandlingsvariant. De andre dokumenterte IQF-variantene er listet opp nedenfor. Vi bekrefter tilgjengelig variasjon og parti med hvert tilbud.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Sesong og tilgjengelighet

Frisk høsting begynner i den egyptiske vinteren. IQF-behandling følger avlingen til våren; frosne partier kan tilbys hele året mens lager og gjenværende holdbarhet tillater det.

03 Kvalitetsspesifikasjon

Tallene beskriver gjentakende egyptiske eksportalternativer; sluttverdier avtales med kjøperspesifikasjon og bekreftes mot tilbudt parti.

Parameter	Krav
Forløp	IQF Individuelt hurtigfrosne jordbær; hel eller kuttet som spesifisert.
Kalibrering	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm og 25–35 mm er vanlige helfruktbånd; større eller ukalibrert frukt etter program.
Sukkerinnhold	7–10 °Brix Publiserte egyptiske eksportspesifikasjoner varierer etter variasjon og kutt. Et vanlig planleggingsområde er 7–10 °Brix; det kontraktsmessige minimum bekreftes med partispesifikasjonen.
Kvalitetskarakter	Grad A / førsteklasses, kalibrerte hel- og industrielle formater tilbys kommersielt; karakterdefinisjoner og mangelgrenser avtales skriftlig.
Toleranser for feil	Avtal grenser for skadet, undermoden eller overmoden frukt, klumper, beger- eller stilkstykker og fremmedlegemer.
Mikrobiologi	Testpanel og numeriske grenser er avtalt for den tiltenkte bruken og destinasjonsmarkedet.
Lagringstemperatur	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Hold produktet ved -18 °C (≈ 0 °F) eller kaldere gjennom lagring og transport.
Holdbarhet	Opptil 24 måneder ved -18 °C (≈ 0 °F); bekrefte den godkjente etiketten og gjenværende levetid ved forsendelse

04 Produktskjemaer

Produktform	Kommersiell spesifikasjon
Hel, kalibrert	Vanlige helfruktbånd: 15–25 mm og 25–35 mm; større 35–45 mm avhengig av program.
Hel, ukalibrert	Blandede helfruktstørrelser til en avtalt kvalitetsklasse.
Halver	Klippformat og toleranser avtalt med kjøper.
Skiver	Typiske 5–10 mm kutt; endelig tykkelse avtalt med kjøper.
Terninger	10 × 10 mm tilbys kommersielt; slutt mål avtalt med kjøper.

05 IQF-behandling

01 Mottak og partikoding

Registrer avlingsopprinnelse, høstingsdato og innkommende parti.

02 Inspeksjon og sortering

Fjern uegnet frukt og fremmedlegemer.

03 Vasking og klargjøring

Vask, fjern beger og grader; kuttet frukt når spesifisert.

04 IQF fryser

Frys enkeltstykker raskt og nå en produkttemperatur på -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) eller kaldere.

05 Inspeksjon og pakking

Sjekk avtalt karakter og pakk for parti og parti.

06 Frosset oppbevaring

Hold pakket produkt ved -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) eller kaldere før forsendelse.

06 Mattrygghet og rester

Kontroll	Krav
Mikrobiologisk testing	Typiske kjøperpaneler vurderer totalt antall, gjær og muggsopp, kolibakterier, E. coli, Salmonella og Listeria; grenser og prøvetaking avhenger av tiltenkt bruk.
Sprøytemiddelrester	Vurder partiet mot MRL-verdier på destinasjonsmarkedet og eventuelle strengere kjøpergrenser; EU-regler for bearbeidede produkter kan kreve en behandlingsfaktor.
Kontroll av fremmedmateriell	Sortering, inspeksjon og metalledeksjon er spesifisert i avtalt kontrollplan.
Lottbekreftelse	Analysesertifikat og laboratorierapporter leveres som avtalt for forsendelsen.

07 Emballasje

Emballasjeformat	Krav
Bulk	10 kg kartonger med matvaregodkjent PE-innlegg er et vanlig eksportformat.
Matservering	1 kg og 2,5 kg poser i kartonger er kommersielt tilgjengelige.
Detaljhandel og private label	400 g og 1 kg forbruksposer, trykte poser og kartonger kan spesifiseres etter program.

40 ft reefer · 20–25 MT. 20–25 MT. Pakkevekt, palleteing, containernyttelast og rute bestemmer godkjent lasteplan.

08 Kjølekjede

Oppbevar produktet ved -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) eller kaldere. Forhåndskjølte kjøleskip, lasteposter og temperaturovervåking støtter en ubrutt frossen kjede.



09 Sporbarhet

Referanser for avlingsopprinnelse, bearbeidingsbatch, ferdig parti, paller og containere kobler det frosne produktet til forsendelsen.



10 Sertifikater

Nile Agri Source har sertifiseringene som gjelder for virksomheten. Kopier sendes på forespørsel, med sertifikatinnhaver, omfang og gyldighet.

11 Eksportdokumenter

Standard forsendelsesdokumenter

- Handelsfaktura
- Pakklister

- Opprinnelsessertifikat
- Fraktbrev

Når det er aktuelt eller forespurt

- EUR.1 der regler for fortrinnsrett gjelder
- Attest for analyse, rester og mikrobiologiske rapporter som avtalt

- Helse- eller matsikkerhetsdokumenter som kreves av destinasjonen
- Fytosanitær dokumentasjon kun der destinasjonen krever det for det frosne produktet

12 Eksportprosess

01 Bli enige om spesifikasjonen

Bekreft variasjon, form, kalibrering, karakter, tester, pakke og destinasjon.

03 Bekreft partiet

Gjennomgå avtalt kvalitet og laboratoriejournaler før lasting.

02 Bekreft programmet

Gjeldende beholdning, forsendelsesperiode, Incoterm og lasteplan bekreftes i tilbudet.

04 Last inn og dokumenter

Last under en kontinuerlig frossen kjede og utsted forsendelsesdokumenter.

Kontakt oss

E-post
info@nileagrisource.com

Adresse
 Cairo, Egypt – 5th Settlement

Ring oss
 +20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Verdiene avtales per program i en skriftlig spesifikasjon. Dette arket er til informasjon og er ikke et tilbud.