

Egyptische IQF bevroren aardbeien

IQF-aardbeien voor export

Versie 1.0 Uitgegeven 30 september 2026



Herkomst Egypte	Werkwijze IQF	Productvormen Heel, helften, plakjes en dobbelstenen	Productie seizoen Van winter tot lente; oogsttiming wordt elk seizoen bevestigd
Beschikbaarheid Diepvriesvoorraden kunnen het hele jaar door aanbieden; ondersteunen; bevestig huidige kavels	Opslagtemperatuur -18 °C (≈ 0 °F) of kouder	Houdbaarheid Tot 24 maanden bij -18 °C (≈ 0 °F); bevestig het goedgekeurde label en de resterende levensduur bij verzending	Minimale order Eén koelcontainer
Laadhavens Alexandrië, Damietta; route bevestigd met offerte	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Naleving van bestemming

De EU-regels vereisen momenteel strengere controles op residuen van bestrijdingsmiddelen voor Egyptische aardbeien, inclusief bevroren producten (Verordening (EU) 2026/194). Wij komen voor elke partij de vereisten voor bestemming en residu van de koper overeen vóór verzending.

01 Rassen

Festival is een toonaangevend Egyptisch verwerkingsras. De andere gedocumenteerde IQF-variëteiten worden hieronder vermeld. Bij elke aanbieding bevestigen wij de beschikbare variëteit en partij.

■ Festival	■ Florida Brilliance
■ Fortuna	■ Florida Felicity
■ Florida Beauty	■ Sweet Sensation / Florida127

02 Seizoen & beschikbaarheid

De verse oogst begint in de Egyptische winter. IQF-verwerking volgt het gewas tot in het voorjaar; Bevroren partijen kunnen het hele jaar door worden aangeboden, zolang de voorraad en de resterende houdbaarheid dit toelaten.

03 Kwaliteitsspecificatie

De cijfers beschrijven terugkerende Egyptische exportopties; definitieve waarden worden overeengekomen met de koperspecificatie en bevestigd ten opzichte van het aangeboden lot.

Parameter	Eis
Werkwijze	IQF Individueel diepgevroren aardbeien; geheel of gesneden zoals aangegeven.
Kalibratie	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm en 25–35 mm zijn gebruikelijke banden van hele vruchten; groter of ongekalibreerd fruit per programma.
Suikergehalte	7–10 °Brix Gepubliceerde Egyptische exportspecificaties verschillen per variëteit en snit. Een gebruikelijk planningsbereik is 7–10 °Brix; het contractuele minimum wordt bevestigd met de partijspecificatie.
Kwaliteitsgraad	Klasse A / eerste klas, gekalibreerde hele en industriële formaten worden commercieel aangeboden; kwaliteitsdefinities en defectgrenzen worden schriftelijk overeengekomen.
Defecttoleranties	Spreek limieten af voor beschadigd, onderrijp of overrijp fruit, bosjes, kelk- of stengelstukken en vreemde stoffen.
Microbiologie	Er zijn testpanels en numerieke limieten overeengekomen voor het beoogde gebruik en de bestemmingsmarkt.
Opslagtemperatuur	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Houd het product tijdens opslag en transport op -18 °C (≈ 0 °F) of kouder.
Houdbaarheid	Tot 24 maanden bij -18 °C (≈ 0 °F); bevestig het goedgekeurde label en de resterende levensduur bij verzending

04 Productvormen

Productvorm	Commerciële specificatie
Geheel, gekalibreerd	Gemeenschappelijke banden met hele vruchten: 15–25 mm en 25–35 mm; groter 35–45 mm afhankelijk van programma.
Heel, ongekalibreerd	Gemengde maten hele vruchten tot een afgesproken kwaliteitsklasse.
Helften	Snijformaat en toleranties overeengekomen met de koper.
Plakjes	Typische sneden van 5–10 mm; uiteindelijke dikte overeengekomen met de koper.
Dobbelstenen	10 × 10 mm wordt in de handel aangeboden; uiteindelijke afmetingen overeengekomen met de koper.

05 IQF-verwerking

01 Ontvangst en partijcodering

Registreer de oorsprong van het gewas, de oogstdatum en de binnenkomende partij.

02 Inspectie en sortering

Verwijder ongeschikt fruit en vreemd materiaal.

03 Wassen en voorbereiden

Wassen, kelk verwijderen en sorteren; snij fruit wanneer aangegeven.

04 IQF-bevriezing

Vries individuele stukken snel in en bereik een producttemperatuur van -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) of kouder.

05 Inspectie en verpakking

Controleer de afgesproken kwaliteit en verpak per partij en partij.

06 Bevroren opslag

Houd het verpakte product vóór verzending bij -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) of kouder.

06 Voedselveiligheid en residuen

Controle	Eis
Microbiologisch testen	Typische koperspanels houden rekening met het totale aantal gisten en schimmels, coliformen, E. coli, Salmonella en Listeria; grenswaarden en bemonstering zijn afhankelijk van het beoogde gebruik.
Residuen van pesticiden	Beoordeel de partij aan de hand van MRL's voor de bestemmingsmarkt en eventuele strengere koperslimieten; De EU-regels voor verwerkte producten vereisen mogelijk een verwerkingsfactor.
Controle op buitenlands materiaal	Sortering, inspectie en metaaldetectie worden vastgelegd in het overeengekomen controleplan.
Kavelverificatie	Analysecertificaat en laboratoriumrapporten worden geleverd zoals overeengekomen voor de verzending.

07 Verpakking

Verpakkingsformaat	Eis
Bulk	Kartons van 10 kg met PE-voeringen van voedingskwaliteit zijn een gebruikelijk exportformaat.
Foodservice	Zakken van 1 kg en 2,5 kg in dozen zijn in de handel verkrijgbaar.
Detailhandel en private label	Consumentenzakken van 400 g en 1 kg, bedrukte zakken en dozen kunnen per programma worden gespecificeerd.

40 ft reefer · 20–25 MT. Verpakkingsgewicht, palletisering, laadvermogen van de container en route bepalen het goedgekeurde laadplan.

08 Koelketen

Bewaar het product op -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) of kouder. Voorgekoelde koelcontainers, laadregistraties en temperatuurmonitoring ondersteunen een ononderbroken diepvriesketen.



09 Traceerbaarheid

Gewasherkomst, verwerkingsbatch, voltooide partij, pallet- en containerreferenties verbinden het bevroren product met zijn verzending.



10 Certificaten

Nile Agri Source beschikt over de certificeringen die op haar activiteiten van toepassing zijn. Kopieën worden op verzoek verstrekt, met certificaathouder, reikwijdte en geldigheid.

11 Exportdocumenten

Standaard verzenddocumenten

- Handelsfactuur
- Paklijst

- Certificaat van oorsprong
- Cognossement

Indien van toepassing of gevraagd

- EUR.1 waar regels voor preferentiële oorsprong van toepassing zijn
- Analysecertificaat, residu- en microbiologische rapporten zoals overeengekomen

- Gezondheids- of voedselveiligheidsdocumenten vereist door de bestemming
- Fytosanitaire documentatie alleen als de bestemming dit voor het diepgevroren product vereist

12 Exportproces

01 Specificatie afstemmen

Bevestig variëteit, vorm, kalibratie, kwaliteit, tests, verpakking en bestemming.

03 Controleer de partij

Controleer vóór het laden de overeengekomen kwaliteits- en laboratoriumgegevens.

02 Bevestig het programma

Actuele voorraad, verzendtermijn, Incoterm en laadplan worden in de offerte bevestigd.

04 Laden en documenteren

Laden onder een continue vriesketen en afgeven van verzenddocumenten.

Neem contact met ons op

E-mail
info@nileagrisource.com

Adres
 Cairo, Egypt – 5th Settlement

Bel ons
 +20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Waarden worden per programma vastgelegd in een schriftelijke specificatie. Dit blad is informatief en vormt geen aanbod.