

KARTA TECHNICZNA

Mrożone truskawki egipskie IQF

Truskawki IQF na eksport

Wersja 1.0 Data wydania 30 Wrzesień 2026



Pochodzenie Egipt	Przebieg IQF	Formularze produktów W całości, połówki, plastry i kostki	Sezon produkcyjny Zima do wiosny; termin zbiorów potwierdzany w każdym sezonie
Dostępność Zamrożone zapasy mogą wspierać oferty całoroczne; potwierdź aktualne partie	Temperatura przechowywania -18°C (≈ 0 °F) lub niżej	Trwałość Do 24 miesięcy w temperaturze -18°C (≈ 0 °F); potwierdzić zatwierdzoną etykietę i pozostały okres użytkowania w chwili wysyłki	Minimalne zamówienie Jeden kontener chłodniczy
Porty załadunku Aleksandria, Damietta; trasa potwierdzona ofertą	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · O811.10		

Zgodność z miejscem docelowym

Przepisy UE wymagają obecnie wzmożonych kontroli pozostałości pestycydów w przypadku truskawek egipskich, w tym produktów mrożonych (rozporządzenie (UE) 2026/194). Przed wysyłką uzgadniamy wymagania dotyczące miejsca docelowego i pozostałości kupującego w odniesieniu do każdej partii.

01 Odmiany

Festival to wiodąca egipska odmiana przetwórcza. Inne udokumentowane odmiany IQF są wymienione poniżej. Przy każdej ofercie potwierdzamy dostępną odmianę i partię.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Sezon i dostępność

Świeże zbiory rozpoczynają się podczas egipskiej zimy. Przetwarzanie IQF następuje po zbiorach aż do wiosny; mrożone partie mogą być oferowane przez cały rok, o ile pozwalają na to zapasy i pozostały okres przydatności do spożycia.

03 Specyfikacja jakości

Liczby opisują powtarzające się opcje eksportu z Egiptu; Ostateczne wartości są uzgadniane ze specyfikacją kupującego i potwierdzane w stosunku do oferowanej partii.

Parametr	Wymaganie
Przebieg	IQF Indywidualnie szybko mrożone truskawki; w całości lub pokrojone według specyfikacji.
Kalibrowanie	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm i 25–35 mm to powszechne pasma całych owoców; większe lub nieskalibrowane owoce według programu.
Zawartość cukru	7–10 °Brix Opublikowane egipskie specyfikacje eksportowe różnią się w zależności od odmiany i kroju. Typowy zakres planowania to 7–10 °Brix; minimum umowne potwierdzone jest w specyfikacji partii.
Stopień jakości	W ofercie handlowej dostępna jest klasa A / pierwsza klasa, kalibrowane całości i formaty przemysłowe; definicje gatunków i limity wad są uzgadniane w formie pisemnej.
Tolerancje wad	Uzgodnij limity dla uszkodzonych, niedojrzałych lub przejrzałych owoców, kęp, kielichów lub kawałków łodyg oraz ciał obcych.
Mikrobiologia	Panel testowy i limity liczbowe są uzgadniane dla zamierzonego zastosowania i rynku docelowego.
Temperatura przechowywania	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Podczas przechowywania i transportu produkt należy utrzymywać w temperaturze -18°C (≈ 0 °F) lub niższej.
Trwałość	Do 24 miesięcy w temperaturze -18°C (≈ 0 °F); potwierdzić zatwierdzoną etykietę i pozostały okres użytkowania w chwili wysyłki

04 Formularze produktów

Formularz produktu	Specyfikacja handlowa
Całość, kalibrowana	Typowe pasma całych owoców: 15–25 mm i 25–35 mm; większe 35–45 mm w zależności od programu.
Całość, nieskalibrowana	Mieszane rozmiary całych owoców zgodnie z ustaloną klasą jakości.
Półówki	Format cięcia i tolerancje uzgodnione z kupującym.
Plasterki	Typowe cięcia 5–10 mm; ostateczna grubość uzgodniona z kupującym.
Kości	W handlu oferowane są rozmiary 10 × 10 mm; wymiary ostateczne uzgodnione z kupującym.

05 Przetwarzanie IQF

01 Odbiór i kodowanie partii

Rejestruj pochodzenie upraw, datę zbiorów i przychodzącą partię.

02 Kontrola i sortowanie

Usuń nieodpowiednie owoce i ciała obce.

03 Mycie i przygotowanie

Umyj, usuń kielich i oceń; pokroić owoce, jeśli jest to określone.

04 Zamrożenie IQF

Szybko zamrażaj poszczególne kawałki i osiągaj temperaturę produktu wynoszącą -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) lub niższą.

05 Kontrola i pakowanie

Sprawdź uzgodnioną klasę i pakuj według partii i partii.

06 Zamrożone przechowywanie

Przed wysyłką należy przechowywać zapakowany produkt w temperaturze -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) lub niższej.

06 Bezpieczeństwo żywności i pozostałości

Kontrola	Wymaganie
Badania mikrobiologiczne	Typowe panele kupujących uwzględniają całkowitą liczbę, drożdże i pleśń, bakterie z grupy coli, E. coli, Salmonellę i Listerię; limity i pobieranie próbek zależą od zamierzonego zastosowania.
Pozostałości pestycydów	Oceń partię pod kątem NDP obowiązujących na rynku docelowym i wszelkich bardziej rygorystycznych limitów dla nabywcy; Przepisy UE dotyczące produktów przetworzonych mogą wymagać współczynnika przetworzenia.
Kontrola materiałów obcych	Sortowanie, inspekcja i wykrywanie metali są określone w uzgodnionym planie kontroli.
Weryfikacja partii	Certyfikat analizy i raporty laboratoryjne są dostarczane zgodnie z ustaleniami dotyczącymi wysyłki.

07 Pakowanie

Format opakowania	Wymaganie
Cielsko	Powszechnym formatem eksportowym są 10-kilogramowe kartony z wyściółką z PE dopuszczonego do kontaktu z żywnością.
Obsługa gastronomiczna	Na rynku dostępne są worki o masie 1 kg i 2,5 kg w kartonach.
Sprzedaż detaliczna i marka własna	Torby konsumenckie, torby z nadrukiem i kartony o masie 400 g i 1 kg mogą być określone w programie.

40 ft reefer · 20–25 MT. Waga opakowania, paletyzacja, ładowność kontenera i trasa określają zatwierdzony plan załadunku.

08 Łańcuch chłodniczy

Przechowywać produkt w temperaturze -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) lub niższej. Wstępnie schłodzone chłodnie, rejestry załadunku i monitorowanie temperatury zapewniają nieprzerwany łańcuch mrożenia.



09 Identyfikowalność

Pochodzenie upraw, partia przetwarzania, gotowa partia, referencje dotyczące palet i kontenerów łączą zamrożony produkt z jego wysyłką.



10 Certyfikaty

Nile Agri Source posiada certyfikaty właściwe dla swojej działalności. Kopie przesyłamy na życzenie – z posiadaczem certyfikatu, zakresem i ważnością.

11 Dokumenty eksportowe

Standardowe dokumenty przewozowe

- Faktura handlowa
- Lista pakunkowa

- Świadectwo pochodzenia
- List przewozowy

Jeśli ma to zastosowanie lub jest wymagane

- EUR.1, jeżeli mają zastosowanie zasady preferencyjnego pochodzenia
- Certyfikat analizy, raporty dotyczące pozostałości i mikrobiologiczne zgodnie z ustaleniami

- Dokumenty dotyczące zdrowia lub bezpieczeństwa żywności wymagane przez miejsce przeznaczenia
- Dokumentacja fitosanitarna tylko tam, gdzie wymaga tego miejsce przeznaczenia dla produktu mrożonego

12 Proces eksportu

01 Uzgodnij specyfikację

Potwierdź odmianę, formę, kalibrację, klasę, testy, opakowanie i miejsce przeznaczenia.

02 Potwierdź program

Aktualny stan magazynowy, termin wysyłki, Incoterm i plan załadunku są potwierdzone w ofercie.

03 Sprawdź partię

Przed załadunkiem należy dokonać przeglądu uzgodnionych zapisów dotyczących jakości i badań laboratoryjnych.

04 Załaduj i udokumentuj

Załadunek pod ciągłym łańcuchem mrożonym i wystawianie dokumentów przewozowych.

Skontaktuj się z nami

Adres e-mail
info@nileagrisource.com

Adres
Cairo, Egypt – 5th Settlement

Zadzwoń do nas
+20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Wartości uzgadniamy dla każdego programu w pisemnej specyfikacji. Karta ma charakter informacyjny i nie stanowi oferty.