

## FICHA TÉCNICA

# Morangos Congelados Egípcios IQF

Morangos IQF para exportação

Versão

1.0

Emitido em

30 Setembro 2026



|                                                                                                         |                                                              |                                                                                                         |                                                                                                   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Origem<br>Egito                                                                                         | Processo<br>IQF                                              | Formulários de produto<br>Inteiro, metades, fatias e cubos                                              | Temporada de produção<br>Do inverno à primavera; momento da colheita confirmado em cada temporada |
| Disponibilidade<br>O estoque congelado pode suportar ofertas durante todo o ano; confirmar lotes atuais | Temperatura de armazenamento<br>-18 °C (≈ 0 °F) ou mais frio | Vida útil<br>Até 24 meses a -18 °C (≈ 0 °F); confirme o rótulo aprovado e a vida útil restante no envio | Pedido mínimo<br>Um contêiner refrigerado                                                         |
| Portos de embarque<br>Alexandria, Damietta; rota confirmada com oferta                                  | Incoterms® 2020 · HS<br>FOB · CFR · CIF · 0811.10            |                                                                                                         |                                                                                                   |

## Conformidade de destino

As regras da UE exigem atualmente um aumento das verificações de resíduos de pesticidas para morangos egípcios, incluindo produtos congelados (Regulamento (UE) 2026/194). Acordamos os requisitos de destino e resíduo do comprador para cada lote antes do envio.

## 01 Variedades

Festival é uma variedade líder de processamento egípcio. As outras variedades documentadas do IQF estão listadas abaixo. Confirmamos a variedade e lote disponível em cada oferta.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

## 02 Temporada e disponibilidade

A colheita fresca começa no inverno egípcio. O processamento IQF segue a colheita até a primavera; lotes congelados podem ser oferecidos durante todo o ano, enquanto o estoque e o prazo de validade restante permitirem.

## 03 Especificação de qualidade

Os números descrevem opções recorrentes de exportação egípcia; os valores finais são acordados com a especificação do comprador e confirmados em relação ao lote oferecido.

| Parâmetro                           | Requisito                                                                                                                                                                                                        |
|-------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Processo</b>                     | <b>IQF</b> Morangos congelados individualmente; inteiro ou cortado conforme especificado.                                                                                                                        |
| <b>Calibração</b>                   | <b>15–25 · 25–35 mm</b> 15–25 mm e 25–35 mm são faixas comuns de frutas inteiras; frutas maiores ou não calibradas por programa.                                                                                 |
| <b>Teor de açúcar</b>               | <b>7–10 °Brix</b> As especificações de exportação egípcias publicadas diferem por variedade e corte. Uma faixa de planejamento comum é 7–10 °Brix; o mínimo contratual é confirmado com a especificação do lote. |
| <b>Grau de qualidade</b>            | Grau A/primeira classe, inteiro calibrado e formatos industriais são oferecidos comercialmente; as definições de grau e os limites de defeitos são acordados por escrito.                                        |
| <b>Tolerâncias de defeitos</b>      | Combine limites para frutas danificadas, pouco maduras ou muito maduras, torrões, cálices ou pedaços de caule e corpos estranhos.                                                                                |
| <b>Microbiologia</b>                | Painel de teste e limites numéricos são acordados para o uso pretendido e mercado de destino.                                                                                                                    |
| <b>Temperatura de armazenamento</b> | <b>≤ -18 °C (≈ 0 °F)</b> Mantenha o produto a -18 °C (≈ 0 °F) ou mais frio durante o armazenamento e transporte.                                                                                                 |
| <b>Vida útil</b>                    | Até 24 meses a -18 °C (≈ 0 °F); confirme o rótulo aprovado e a vida útil restante no envio                                                                                                                       |

## 04 Formulários de produto

| Formulário do produto         | Especificação comercial                                                                      |
|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Inteiro, calibrado</b>     | Faixas comuns de frutas inteiras: 15–25 mm e 25–35 mm; maiores 35–45 mm sujeitos a programa. |
| <b>Inteiro, não calibrado</b> | Tamanhos mistos de frutas inteiras com um grau de qualidade acordado.                        |
| <b>Metades</b>                | Formato de corte e tolerâncias acordadas com o comprador.                                    |
| <b>Fatias</b>                 | Cortes típicos de 5–10 mm; espessura final acordada com o comprador.                         |
| <b>Dados</b>                  | 10 × 10 mm é oferecido comercialmente; dimensões finais acordadas com o comprador.           |

## 05 Processamento IQF

### 01 Recebimento e codificação de lote

Registre a origem da colheita, a data da colheita e o lote recebido.

### 02 Inspeção e classificação

Remova frutas inadequadas e materiais estranhos.

### 03 Lavagem e preparação

Lavar, retirar cálice e grau; cortar frutas quando especificado.

### 04 Congelamento IQF

Congele peças individuais rapidamente e atinja uma temperatura do produto de  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $\approx 0^{\circ}\text{F}$ ) ou menos.

### 05 Inspeção e embalagem

Confira a nota acordada e embale por lote e lote.

### 06 Armazenamento congelado

Mantenha o produto embalado a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $\approx 0^{\circ}\text{F}$ ) ou menos antes do envio.

## 06 Segurança dos alimentos e resíduos

| Controlar                              | Requisito                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Testes microbiológicos</b>          | Os painéis de compradores típicos consideram a contagem total, leveduras e bolores, coliformes, E. coli, Salmonella e Listeria; os limites e a amostragem dependem do uso pretendido.               |
| <b>Resíduos de pesticidas</b>          | Avaliar o lote em relação aos LMR do mercado de destino e quaisquer limites de comprador mais rigorosos; As regras da UE relativas a produtos transformados podem exigir um fator de processamento. |
| <b>Controle de materiais estranhos</b> | A classificação, inspeção e detecção de metais são especificadas no plano de controle acordado.                                                                                                     |
| <b>Verificação de lote</b>             | Certificado de análise e relatórios laboratoriais são fornecidos conforme acordado para o envio.                                                                                                    |

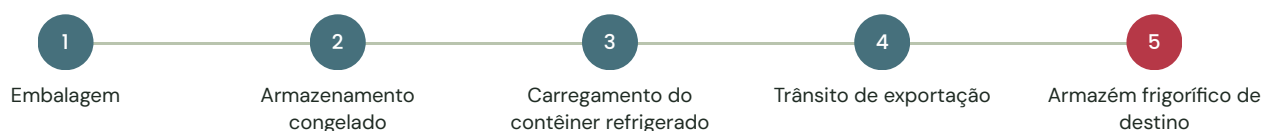
## 07 Embalagem

| Formato de embalagem          | Requisito                                                                                            |
|-------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Volume</b>                 | Caixas de 10 kg com revestimento de PE de qualidade alimentar são um formato comum de exportação.    |
| <b>Serviço de alimentação</b> | Sacos de 1 kg e 2,5 kg em caixas estão disponíveis comercialmente.                                   |
| <b>Varejo e marca própria</b> | Sacolas de consumo de 400 g e 1 kg, sacolas impressas e caixas podem ser especificadas por programa. |

40 ft reefer · 20–25 MT. O peso da embalagem, a paletização, a carga útil do contêiner e a rota determinam o plano de carga aprovado.

## 08 Cadeia do frio

Mantenha o produto a  $-18^{\circ}\text{C}$  ( $\approx 0^{\circ}\text{F}$ ) ou menos. Reefers pré-resfriados, registros de carregamento e monitoramento de temperatura sustentam uma cadeia de congelamento ininterrupta.



## 09 Rastreabilidade

As referências de origem da colheita, lote de processamento, lote acabado, palete e contêiner conectam o produto congelado ao seu envio.



## 10 Certificados

A Nile Agri Source possui as certificações aplicáveis às suas atividades. As cópias são enviadas sob consulta, indicando o titular, o escopo e a validade do certificado.

## 11 Documentos de exportação

### Documentos de remessa padrão

- Fatura comercial
- Romaneio (packing list)

- Certificado de origem
- conhecimento de embarque

### Quando aplicável ou solicitado

- EUR.1 onde se aplicam regras de origem preferencial
- Certificado de análise, resíduos e relatórios microbiológicos conforme acordado

- Documentos de saúde ou segurança alimentar exigidos pelo destino
- Documentação fitossanitária apenas quando o destino assim o exigir para o produto congelado

## 12 Processo de exportação

### 01 Alinhe a especificação

Confirme variedade, forma, calibração, nota, testes, embalagem e destino.

### 03 Verifique o lote

Revise a qualidade acordada e os registros laboratoriais antes de carregar.

### 02 Confirme o programa

Estoque atual, período de embarque, Incoterm e plano de carga estão confirmados na oferta.

### 04 Carregar e documentar

Carregue em uma cadeia contínua de congelados e emita documentos de remessa.

### Fale conosco

E-mail

[info@nileagrisource.com](mailto:info@nileagrisource.com)

Endereço

Cairo, Egypt – 5th Settlement

Ligue para nós

+20 10 6686 1806

Web

[nileagrisource.com](http://nileagrisource.com)

Os valores são acordados por programa em uma especificação escrita. Esta ficha é informativa e não constitui uma proposta.