

FIȘĂ TEHNICĂ

Căpșuni congelate egiptene IQF

Căpșuni IQF pentru export

Versiune

1.0

Emis la

30 Septembrie 2026



Origine Egipt	Proces IQF	Forme de produs Întregi, jumătăți, felii și cubulețe	Sezon de producție De iarnă până la primăvară; momentul recoltei confirmat în fiecare sezon
Disponibilitate Stocul înghețat poate susține oferte pe tot parcursul anului; confirmați loturile curente	Temperatura de depozitare -18 °C (≈ 0 °F) sau mai rece	Durata de păstrare Până la 24 de luni la -18 °C (≈ 0 °F); confirmați eticheta aprobată și durata de viață rămasă la expediere	Comandă minimă Un container frigorific
Porturi de încărcare Alexandria, Damietta; traseu confirmat cu oferta	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Conformitatea cu destinația

Normele UE impun în prezent controale sporite ale reziduurilor de pesticide pentru căpșunile egiptene, inclusiv pentru produsele congelate (Regulamentul (UE) 2026/194). Suntem de acord cu cerințele privind destinația și reziduurile cumpărătorului pentru fiecare lot înainte de expediere.

01 Soiuri

Festivalul este un soi de prelucrare egiptean de frunte. Celelalte soiuri IQF documentate sunt enumerate mai jos. Confirmăm varietatea și lotul disponibil cu fiecare ofertă.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Sezon și disponibilitate

Recolta proaspătă începe în iarna egipteană. Procesarea IQF urmează recolta în primăvară; loturile congelate pot fi oferite pe tot parcursul anului în timp ce stocul și perioada de valabilitate rămasă permit.

03 Specificație de calitate

Cifrele descriu opțiuni recurente de export egiptene; valorile finale sunt convenite cu specificațiile cumpărătorului și confirmate față de lotul oferit.

Parametru	Cerință
Proces	IQF Căpșuni congelate rapid individual; întreg sau tăiat conform specificațiilor.
Calibrare	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm și 25–35 mm sunt benzi comune de fructe întregi; fructe mai mari sau necalibrate după program.
Conținut de zahăr	7–10 °Brix Specificațiile de export egiptene publicate diferă în funcție de soi și de tăiere. Un interval comun de planificare este 7–10 °Brix; minimul contractual este confirmat cu specificația lotului.
Gradul de calitate	Formatele de clasa A/prima clasa, întregi calibrate și industriale sunt oferite comercial; definițiile de grad și limitele defectelor sunt convenite în scris.
Toleranțe pentru defecte	Acordați limite pentru fructele deteriorate, subcoapte sau supracoapte, bulgări, bucăți de calici sau tulpină și materii străine.
Microbiologie	Panoul de testare și limitele numerice sunt convenite pentru utilizarea prevăzută și piața de destinație.
Temperatura de depozitare	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Mențineți produsul la -18 °C (≈ 0 °F) sau mai rece prin depozitare și transport.
Durata de păstrare	Până la 24 de luni la -18 °C (≈ 0 °F); confirmați eticheta aprobată și durata de viață rămasă la expediție

04 Forme de produs

Forma produsului	Caietul de sarcini comercial
Întregul, calibrat	Benzi comune de fructe întregi: 15–25 mm și 25–35 mm; mai mare 35–45 mm supus programului.
Întregul, necalibrat	Mărimi amestecate de fructe întregi la un grad de calitate convenit.
Jumătăți	Format de tăiere și toleranțe convenite cu cumpărătorul.
felii	Tăieri tipice de 5–10 mm; grosimea finală convenită cu cumpărătorul.
zaruri	10 × 10 mm este oferit comercial; dimensiunile finale convenite cu cumpărătorul.

05 procesare IQF

01 Recepție și codificare lot

Înregistrați originea culturii, data recoltei și lotul primit.

02 Inspectie și sortare

Îndepărtați fructele nepotrivite și materialele străine.

03 Spălarea și pregătirea

Spălați, îndepărtați caliciul și gradați; tăiați fructele când este specificat.

04 Înghețarea IQF

Congelați rapid bucățile individuale și atingeți o temperatură a produsului de -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) sau mai rece.

05 Inspecție și ambalare

Verificați nota convenită și ambalați pe lot și lot.

06 Depozitare congelată

Țineți produsul ambalat la -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) sau mai rece înainte de expediere.

06 Siguranța alimentelor și reziduuri

Controla	Cerință
Testare microbiologică	Panourile tipice de cumpărători iau în considerare numărul total, drojdiile și mucegaiurile, coliformele, E. coli, Salmonella și Listeria; limitele și eșantionarea depind de utilizarea prevăzută.
Reziduuri de pesticide	Evaluați lotul în raport cu LMR-urile pieței de destinație și orice limite mai stricte ale cumpărătorilor; Normele UE privind produsele prelucrate pot impune un factor de procesare.
Controlul materialelor străine	Sortarea, inspecția și detectarea metalelor sunt specificate în planul de control agreed.
Verificarea lotului	Certificatul de analiză și rapoartele de laborator sunt furnizate conform acordului pentru expediere.

07 Ambalare

Formatul ambalajului	Cerință
În vrac	Cutiile de 10 kg cu căptușeală din PE de calitate alimentară sunt un format comun de export.
Serviciu alimentar	Saci de 1 kg și 2,5 kg în cutii de carton sunt disponibile în comerț.
Retail și etichetă privată	Saci de consum de 400 g și 1 kg, pungi imprimate și cutii de carton pot fi specificate în funcție de program.

40 ft reefer · 20–25 MT. Greutatea ambalajului, paletizarea, sarcina utilă a containerului și traseul determină planul de încărcare aprobat.

08 Lanț frigorific

Păstrați produsul la -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) sau mai rece. Reeferurile pre-răcite, înregistrările de încărcare și monitorizarea temperaturii susțin un lanț de congelare neîntrerupt.



09 Trasabilitate

Originea culturii, lotul de procesare, lotul finit, paletul și referințele containerului conectează produsul congelat cu expedierea acestuia.



10 Certificate

Nile Agri Source deține certificările aplicabile activităților sale. Copiile se trimit la cerere, cu titularul certificatului, domeniul de aplicare și valabilitatea.

11 Documente de export

Documente standard de expediere

- Factură comercială
- Listă de colisaj

- Certificat de origine
- Foaia de transport

Când este cazul sau solicitat

- EUR.1 în cazul în care se aplică regulile de origine preferențială
- Certificat de analiză, rapoarte de reziduuri și microbiologice conform acordului

- Documente de sănătate sau de siguranță alimentară solicitate de destinație
- Documentația fitosanitară numai acolo unde destinația o cere pentru produsul congelat

12 Procesul de export

01 Stabiliți specificația

Confirmați varietatea, forma, calibrarea, gradul, testele, pachetul și destinația.

03 Verificați lotul

Examinați calitatea convenită și înregistrările de laborator înainte de încărcare.

02 Confirmați programul

Stocul curent, perioada de expediere, Incoterm și planul de încărcare sunt confirmate în ofertă.

04 Încărcați și documentați

Încărcați sub un lanț înghețat continuu și emiteți documentele de expediere.

Contactați-ne

E-mail
info@nileagrisource.com

Adresă
 Cairo, Egypt – 5th Settlement

Sunați-ne
 +20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Valorile se convin pentru fiecare program într-o specificație scrisă. Această fișă are caracter informativ și nu constituie o ofertă.