

ТЕХНИЧЕСКИЙ ПАСПОРТ

Египетская замороженная клубника IQF

Клубника IQF на экспорт

Версия 1.0 Дата выпуска 30 Сентябрь 2026



Происхождение Египет	Порядок работы IQF	Формы продукта Целые, половинки, ломтики и кубики	Производственный сезон Зима к весне; сроки сбора урожая подтверждаются каждый сезон
Доступность Замороженные запасы могут поддерживать круглогодичные предложения; подтвердить текущие лоты	Температура хранения -18 °C (≈ 0 °F) или холоднее	Срок хранения До 24 месяцев при -18 °C (≈ 0 °F); подтвердите одобренную этикетку и оставшийся срок службы при отправке	Минимальный заказ Один рефрижераторный контейнер
Порты погрузки Александрия, Дамietta; маршрут подтвержден предложением	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · O811.10		

Соответствие пункта назначения

Правила ЕС в настоящее время требуют усиленного контроля остатков пестицидов в египетской клубнике, включая замороженную продукцию (Регламент (ЕС) 2026/194). Мы согласовываем требования к месту назначения и покупателю к остаткам каждой партии перед отправкой.

01 Сорта

Фестиваль — один из основных сортов египетской клубники для переработки. Другие документально подтвержденные сорта для IQF указаны ниже. Наличие сорта и партии мы подтверждаем в каждом коммерческом предложении.

- Фестиваль Festival
- Фортуна Fortuna
- Florida Beauty

- Florida Brilliance
- Florida Felicity
- Sweet Sensation / Florida127

02 Сезон и наличие

Свежий сбор урожая начинается египетской зимой. Обработка IQF следует за урожаем до весны; замороженные партии могут предлагаться в течение всего года, пока позволяют запасы и оставшийся срок годности.

03 Спецификация качества

Цифры описывают повторяющиеся варианты египетского экспорта; окончательные значения согласовываются со спецификацией покупателя и подтверждаются предлагаемым лотом.

Параметр	Требование
Порядок работы	IQF Клубника быстрозамороженная индивидуально; целыми или разрезанными, как указано.
Калибровка	15–25 · 25–35 mm 15–25 мм и 25–35 мм — обычные цельноплодные полосы; более крупные или некалиброванные фрукты по программе.
Содержание сахара	7–10 °Brix Опубликованные экспортные спецификации Египта различаются в зависимости от сорта и кроя. Обычный диапазон планирования составляет 7–10 °Brix; договорной минимум подтверждается спецификацией партии.
Оценка качества	Коммерчески предлагаются сорта А/первого класса, калиброванные цельные и промышленные форматы; Определения марок и пределы дефектности согласовываются в письменной форме.
Допуски по дефектам	Согласовать ограничения на наличие поврежденных, незрелых или перезрелых плодов, комков, частей чашечки или стебля и посторонних веществ.
Микробиология	Тестовая панель и числовые пределы согласованы для предполагаемого использования и рынка назначения.
Температура хранения	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Храните и транспортируйте продукт при температуре -18 °C (≈ 0 °F) или ниже.
Срок хранения	До 24 месяцев при -18 °C (≈ 0 °F); подтвердите одобренную этикетку и оставшийся срок службы при отправке

04 Формы продукта

Форма продукта	Коммерческая спецификация
Целый, калиброванный	Обычные цельноплодные ленты: 15–25 мм и 25–35 мм; больше 35–45 мм в зависимости от программы.
Целый, некалиброванный	Смешанные размеры цельных плодов согласованного качества.
Половинки	Формат выреза и допуски согласовываются с покупателем.
Ломтики	Типичные порезы толщиной 5–10 мм; Окончательная толщина согласовывается с покупателем.
кубики	В продаже предлагается 10×10 мм; Окончательные размеры согласовываются с покупателем.

05 обработка IQF

01 Приемка и кодирование партии

Запишите происхождение урожая, дату сбора урожая и поступающую партию.

02 Проверка и сортировка

Удалите неподходящие плоды и посторонние материалы.

03 Мойка и подготовка

Промойте, удалите чашечку и сортируйте; нарежьте фрукты, когда указано.

04 IQF заморозка

Быстро заморозьте отдельные кусочки и доведите температуру продукта до -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) или ниже.

05 Проверка и упаковка

Проверьте согласованный сорт и упакуйте по партиям.

06 Замороженное хранилище

Перед отправкой храните упакованный продукт при температуре -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) или ниже.

06 Безопасность и остатки пестицидов

Контроль	Требование
Микробиологические исследования	Типичные панели покупателей учитывают общее количество, дрожжи и плесени, колиформы, кишечную палочку, сальмонеллу и листерию; пределы и выборка зависят от предполагаемого использования.
Остатки пестицидов	Оцените партию на предмет соответствия MRL на рынке назначения и любым более строгим ограничениям для покупателей; Правила ЕС в отношении переработанной продукции могут требовать фактора переработки.
Контроль иностранных материалов	Сортировка, проверка и обнаружение металлов указаны в согласованном плане контроля.
Проверка лота	Сертификат анализа и лабораторные отчеты предоставляются по согласованию с отгрузкой.

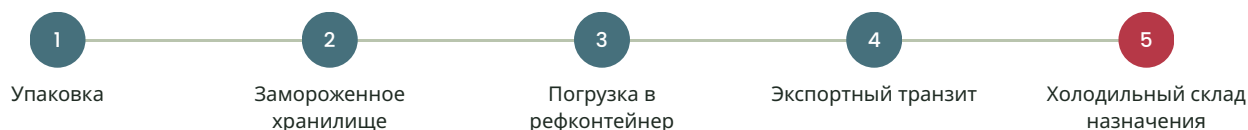
07 Упаковка

Формат упаковки	Требование
Масса	Картонные коробки по 10 кг с полиэтиленовым вкладышем для пищевых продуктов являются распространенным экспортным форматом.
Общественное питание	В продаже имеются пакеты в картонных коробках по 1 кг и 2,5 кг.
Розничная торговля и частная торговая марка	Потребительские мешки, пакеты и картонные коробки с печатью по 400 г и 1 кг могут быть указаны программой.

40 ft reefer · 20–25 MT. Вес упаковки, паллетирование, полезная нагрузка контейнера и маршрут определяют утвержденный план загрузки.

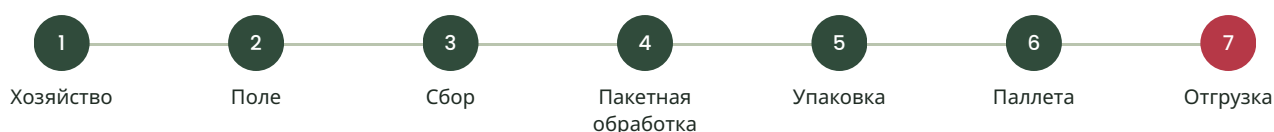
08 Холодовая цепь

Храните продукт при температуре -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) или ниже. Рефрижераторы с предварительным охлаждением, записи погрузки и мониторинг температуры поддерживают непрерывную цепочку заморозки.



09 Прослеживаемость

Происхождение урожая, партия обработки, готовая партия, номера поддонов и контейнеров связывают замороженный продукт с его отправкой.



10 Сертификаты

Nile Agri Source имеет сертификаты, применимые к своей деятельности. Копии предоставляются по запросу с указанием держателя сертификата, области применения и срока действия.

11 Экспортные документы

Стандартные отгрузочные документы

- Коммерческий инвойс
- Упаковочный лист

- Сертификат происхождения
- коносамент

Когда это применимо или требуется

- EUR.1, где применяются правила преференциального происхождения
- Сертификат анализа, остатки и микробиологические отчеты по согласованию

- Документы о здоровье или безопасности пищевых продуктов, необходимые в пункте назначения.
- Фитосанитарная документация только в том случае, если этого требует пункт назначения для замороженного продукта.

12 Процесс экспорта

01 Согласуем спецификацию

Подтвердите сорт, форму, калибровку, сорт, тесты, упаковку и место назначения.

03 Подтвердить лот

Перед загрузкой проверьте согласованное качество и лабораторные записи.

02 Подтвердите программу

Текущий запас, период отгрузки, Инкотермс и план погрузки подтверждены в предложении.

04 Загрузить и документировать

Загрузить под непрерывную замороженную цепь и оформить отгрузочные документы.

Свяжитесь с нами

Эл. почта

info@nileagrisource.com

Адрес

Cairo, Egypt – 5th Settlement

Позвоните нам

+20 10 6686 1806

Web

nileagrisource.com

Значения согласовываются для каждой программы в письменной спецификации. Этот документ носит информационный характер и не является офертой.