

TECHNICKÝ LIST

Egyptské mrazené jahody IQF

IQF jahody na export

Verzia

1.0

Vydané

30 september 2026



Pôvod Egypt	Postup IQF	Formy produktov Celé, polovice, plátky a kocky	Výrobná sezóna Zima do jari; načasovanie úrody potvrdené každú sezónu
Dostupnosť Mrazené zásoby môžu podporovať celoročné ponuky; potvrdiť aktuálne partie	Skladovacia teplota -18 °C (≈ 0 °F) alebo menej	Trvanlivosť Až 24 mesiacov pri -18 °C (≈ 0 °F); pri odoslaní potvrdte schválený štítok a zostávajúcu životnosť	Minimálna objednávka Jeden chladiaci kontajner
Nakladacie prístavy Alexandria, Damietta; trasa potvrdená s ponukou	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Súlad s destináciou

Pravidlá EÚ v súčasnosti vyžadujú zvýšené kontroly rezíduí pesticídov v prípade egyptských jahôd vrátane mrazených produktov (nariadenie (EÚ) 2026/194). Pred odoslaním súhlasíme s požiadavkami na miesto určenia a zvyškov kupujúceho pre každú šaržu.

01 Odrody

Festival je popredná egyptská spracovateľská odroda. Ostatné zdokumentované odrody IQF sú uvedené nižšie. Pri každej ponuke potvrdzujeme dostupný sortiment a množstvo.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Sezóna a dostupnosť

Čerstvá úroda začína v egyptskej zime. Spracovanie IQF nasleduje po úrode do jari; mrazené šarže môžu byť ponúkané počas celého roka, pokiaľ to dovoľujú zásoby a zostávajúca doba použiteľnosti.

03 Špecifikácia kvality

Čísla popisujú opakujúce sa možnosti egyptského vývozu; konečné hodnoty sú dohodnuté so špecifikáciou kupujúceho a potvrdené voči ponúkanej dávke.

Parameter	Požiadavka
Postup	IQF Jednotlivo rýchlo mrazené jahody; celé alebo narezané podľa špecifikácie.
Kalibrácia	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm a 25–35 mm sú bežné pásiky z celého ovocia; väčšie alebo nekalibrované ovocie podľa programu.
Obsah cukru	7–10 °Brix Zverejnené egyptské vývozné špecifikácie sa líšia podľa odrody a strihu. Bežný rozsah plánovania je 7–10 °Brix; zmluvné minimum je potvrdené špecifikáciou šarže.
Stupeň kvality	Komerčne sú ponúkané formáty triedy A / prvej triedy, kalibrované celé a priemyselné formáty; definície stupňa a limity chýb sú dohodnuté písomne.
Tolerancie chýb	Dohodnite sa na limitoch pre poškodené, nezrelé alebo prezreté plody, trsy, kalichy alebo stonky a cudzie látky.
Mikrobiológia	Testovací panel a numerické limity sú dohodnuté pre zamýšľané použitie a cieľový trh.
Skladovacia teplota	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Počas skladovania a prepravy udržiavajte produkt pri teplote -18 °C (≈ 0 °F) alebo nižšej.
Trvanlivosť	Až 24 mesiacov pri -18 °C (≈ 0 °F); pri odoslaní potvrďte schválený štítok a zostávajúcu životnosť

04 Formy produktov

Forma produktu	Komerčná špecifikácia
Celé, kalibrované	Bežné celoplodové pásiky: 15–25 mm a 25–35 mm; väčšie 35–45 mm podľa programu.
Celé, nekalibrované	Miešané veľkosti celého ovocia v dohodnutej triede kvality.
Polovice	Formát rezu a tolerancie dohodnuté s kupujúcim.
Plátky	Typické rezy 5–10 mm; konečná hrúbka dohodnutá s kupujúcim.
Kocky	10 × 10 mm je komerčne ponúkaný; konečné rozmery dohodnuté s kupujúcim.

05 Spracovanie IQF

01 Príjem a kódovanie šarží

Zaznamenajte pôvod plodiny, dátum zberu a prichádzajúcu dávku.

02 Kontrola a triedenie

Odstráňte nevhodné ovocie a cudzí materiál.

03 Umývanie a príprava

Umyte, odstráňte kalich a triedite; nakrájajte ovocie podľa špecifikácie.

04 IQF zmrazenie

Jednotlivé kusy rýchlo zmrazte a dosiahnite teplotu produktu -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) alebo nižšiu.

05 Kontrola a balenie

Skontrolujte dohodnutú triedu a balenie podľa šarže a šarže.

06 Mrazené skladovanie

Pred odoslaním uchovávajte zabalený produkt pri teplote -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) alebo nižšej.

06 Bezpečnosť potravín a rezíduá

Kontrola	Požiadavka
Mikrobiologické testovanie	Typické nákupné panely berú do úvahy celkový počet, kvasinky a plesne, koliformné baktérie, E. coli, Salmonella a Listeria; limity a odber vzoriek závisia od zamýšľaného použitia.
Zvyšky pesticídov	Posúdiť dávku podľa MRL na cieľovom trhu a akýchkoľvek prísnejších limitov pre kupujúceho; Pravidlá EÚ týkajúce sa spracovaných produktov môžu vyžadovať faktor spracovania.
Kontrola cudzích materiálov	Triedenie, kontrola a zisťovanie kovov sú špecifikované v dohodnutom pláne kontroly.
Overenie šarže	Certifikát o analýze a laboratórne správy sú dodávané podľa dohody o zásielke.

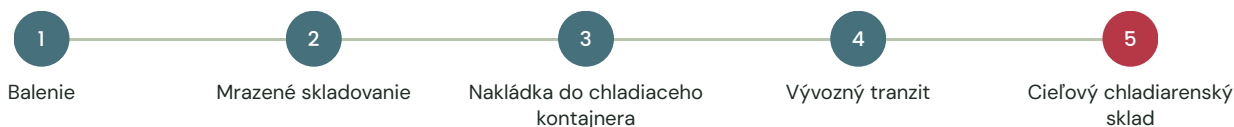
07 Balenie

Formát balenia	Požiadavka
Hromadné	Bežným exportným formátom sú 10 kg kartóny s potravinárskymi PE vložkami.
Stravovacia služba	Komerčne dostupné sú vrecia s hmotnosťou 1 kg a 2,5 kg v kartónoch.
Maloobchodná a privátna značka	Spotrebiteľské vrecia 400 g a 1 kg, vrecia s potlačou a kartóny môžu byť špecifikované podľa programu.

40 ft reefer · 20–25 MT. Hmotnosť balenia, paletizácia, užitočné zaťaženie kontajnera a trasa určujú schválený plán zaťaženia.

08 Chladiaci reťazec

Produkt uchovávajte pri teplote -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) alebo nižšej. Predchladené chladiace boxy, záznamy o nakladaní a monitorovanie teploty podporujú neprerušenú zamrznutú reťaz.



09 Vysledovateľnosť

Referencie o pôvode plodiny, spracovateľskej dávke, hotovej dávke, paleta a kontajneri spájajú mrazený produkt s jeho zásielkou.



10 Certifikáty

Nile Agri Source vlastní certifikácie príslušné pre svoje činnosti. Kópie zasielame na požiadanie s uvedením držiteľa certifikátu, rozsahu a platnosti.

11 Exportné dokumenty

Štandardné prepravné dokumenty

- Obchodná faktúra
- Baliaci list

- Osvedčenie o pôvode
- Nákladný list

V prípade potreby alebo na požiadanie

- EUR.1 tam, kde platia pravidlá preferenčného pôvodu
- Osvedčenie o analýze, rezíduá a mikrobiologické správy podľa dohody

- Zdravotné alebo potravinové dokumenty požadované destináciou
- Fytosanitárna dokumentácia len tam, kde to vyžaduje miesto určenia pre mrazený výrobok

12 Proces exportu

01 Dohodnite špecifikáciu

Potvrďte odrodu, formu, kalibráciu, triedu, testy, balenie a miesto určenia.

03 Overte partiu

Pred naložením skontrolujte dohodnutú kvalitu a laboratórne záznamy.

02 Potvrďte program

Aktuálne skladové zásoby, expedičné obdobie, Incoterm a plán nákladky sú potvrdené v ponuke.

04 Načítať a zdokumentovať

Naložte pod nepretržitý zmrazený reťazec a vystavte prepravné dokumenty.

Kontaktujte nás

E-mail
info@nileagrisource.com

Adresa
 Cairo, Egypt – 5th Settlement

Zavolajte nám
 +20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Hodnoty sa dohodnú pre každý program v písomnej špecifikácii. Tento list má informatívny charakter a nie je ponukou.