

TEHNIČNI LIST

Egiptovske zamrznjene jagode IQF

IQF jagode za izvoz

Različica

1.0

Izdano

30 september 2026



Izvor Egipt	Potek IQF	Oblike izdelkov Celo, polovičke, rezine in kocke	Proizvodna sezona Zima do pomladi; čas pridelka potrjen vsako sezono
Razpoložljivost Zamrznjene zaloge lahko podpirajo celoletne ponudbe; potrdi trenutne lote	Temperatura skladiščenja −18 °C (≈ 0 °F) ali nižje	Rok uporabnosti Do 24 mesecev pri −18 °C (≈ 0 °F); potrdite odobreno oznako in preostalo življenjsko dobo ob odpremi	Najmanjše naročilo En hladilni zabojnik
Pristanišča nakladanja Aleksandrija, Damietta; pot potrjena s ponudbo	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Skladnost destinacije

Pravila EU trenutno zahtevajo povečano preverjanje ostankov pesticidov za egipčanske jagode, vključno z zamrznjenimi proizvodi (Uredba (EU) 2026/194). Za vsako serijo pred odpremo se strinjamo z zahtevami o destinaciji in kupcu glede ostankov.

01 Sorte

Festival je vodilna egipčanska sorta za predelavo. Druge dokumentirane sorte IQF so navedene spodaj. Z vsako ponudbo potrdimo razpoložljivo sorto in lot.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Sezona in razpoložljivost

Sveža žetev se začne v egipčanski zimi. Predelava IQF sledi pridelku do pomladi; zamrznjene serije se lahko ponujajo skozi vse leto, dokler zaloga in preostali rok uporabnosti to dopuščata.

03 Specifikacija kakovosti

Številke opisujejo ponavljajoče se egipčanske izvozne možnosti; končne vrednosti so dogovorjene s specifikacijo kupca in potrjene glede na ponujeni sklop.

Parameter	Zahteva
Potek	IQF Posamezno hitro zamrznjene jagode; cele ali razrezane, kot je določeno.
Umerjanje	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm in 25–35 mm so pogosti trakovi celega ploda; večje ali nekalibrirano sadje po programu.
Vsebnost sladkorja	7–10 °Brix Objavljene egipčanske izvozne specifikacije se razlikujejo glede na sorto in rez. Običajno območje načrtovanja je 7–10 °Brix; pogodbeni minimum je potrjen s specifikacijo sklopa.
Kakovostni razred	Razred A / prvi razred, kalibrirana cela in industrijski formati so komercialno na voljo; opredelitve razredov in omejitve napak so dogovorjene pisno.
Tolerance napak	Dogovorite se o omejitvah za poškodovano, premalo zrelo ali prezrelo sadje, kepe, čašo ali koščke pecljev in tujke.
Mikrobiologija	Testna plošča in številčne omejitve so dogovorjene za predvideno uporabo in ciljni trg.
Temperatura skladiščenja	≤ −18 °C (≈ 0 °F) Med skladiščenjem in transportom izdelek vzdržujte pri −18 °C (≈ 0 °F) ali nižje.
Rok uporabnosti	Do 24 mesecev pri −18 °C (≈ 0 °F); potrdite odobreno oznako in preostalo življenjsko dobo ob odpremi

04 Oblike izdelkov

Oblika izdelka	Komercialna specifikacija
Cela, kalibrirana	Običajni trakovi celega ploda: 15–25 mm in 25–35 mm; večji 35–45 mm odvisno od programa.
Cela, nekalibrirana	Mešane velikosti celih sadežev do dogovorjenega kakovostnega razreda.
Polovice	Format reza in tolerance po dogovoru s kupcem.
Rezine	Tipični rezi 5–10 mm; končna debelina po dogovoru s kupcem.
Kocke	10 × 10 mm je komercialno na voljo; končne dimenzije po dogovoru s kupcem.

05 IQF obdelava

01 Prejem in kodiranje serije

Zabeležite izvor pridelka, datum žetve in dohodno serijo.

02 Pregled in sortiranje

Odstranite neprimerno sadje in tujke.

03 Pranje in priprava

Operite, odstranite čašo in sortirajte; narežite sadje, ko je določeno.

04 IQF zamrzovanje

Hitro zamrznite posamezne kose in dosežete temperaturo izdelka -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ali nižje.

05 Pregled in pakiranje

Preverite dogovorjeno kakovost in pakirajte po serijah in serijah.

06 Zamrznjeno shranjevanje

Pakirani izdelek pred odpremo hranite na -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ali nižje.

06 Varnost hrane in ostanki

Nadzor	Zahteva
Mikrobiološka testiranja	Običajne skupine kupcev upoštevajo skupno število, kvasovke in plesni, koliforme, E. coli, Salmonella in Listeria; meje in vzorčenje so odvisne od predvidene uporabe.
Ostanki pesticidov	Ocenite serijo glede na MVO za namembni trg in morebitne strožje omejitve kupcev; Pravila EU za predelane proizvode lahko zahtevajo faktor predelave.
Nadzor tujih materialov	Sortiranje, pregled in detekcija kovin so določeni v dogovorjenem načrtu nadzora.
Preverjanje lota	Potrdilo o analizi in laboratorijska poročila so dobavljeni po dogovoru za pošiljko.

07 Pakiranje

Oblika pakiranja	Zahteva
V razsutem stanju	10-kilogramske škatle s PE podlogami za živila so običajna izvozna oblika.
Postrežba hrane	Komercialno so na voljo vreče po 1 kg in 2,5 kg v kartonih.
Maloprodajna in zasebna blagovna znamka	400 g in 1 kg potrošniške vrečke, potiskane vrečke in kartoni se lahko določijo po programu.

40 ft reefer · 20–25 MT. Teža pakiranja, paletizacija, tovor zabojnika in pot določajo odobren načrt tovora.

08 Hladna veriga

Izdelek shranjujte pri -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) ali nižje. Predhodno ohlajeni hladilniki, zapisi o nakladanju in spremljanje temperature podpirajo neprekinjeno zamrznjeno verigo.



09 Sledljivost

Reference o izvoru pridelka, predelovalni seriji, končni seriji, paleti in zabojniku povezujejo zamrznjeni izdelek z njegovo pošiljko.



10 Certifikati

Nile Agri Source ima certifikate, ki veljajo za njene dejavnosti. Kopije pošljemo na zahtevo, z navedenim imetnikom certifikata, obsegom in veljavnostjo.

11 Izvozni dokumenti

Standardni dokumenti za pošiljko

■ Trgovski račun

■ Seznam pakiranja

■ Potrdilo o poreklu

■ Tovorni list

Kadar je primerno ali zahtevano

■ EUR.1, kjer veljajo pravila preferencialnega porekla

■ Potrdilo o analizi, ostankih in mikrobioloških poročilih po dogovoru

■ Zdravstveni dokumenti ali dokumenti o varnosti hrane, ki jih zahteva destinacija

■ Fitosanitarna dokumentacija le, če namembni kraj to zahteva za zamrznjen proizvod

12 Postopek izvoza

01 Dogovorite se o specifikaciji

Potrdite sorto, obliko, kalibracijo, razred, teste, pakiranje in destinacijo.

03 Preverite lot

Pred natovarjanjem preglejte dogovorjeno kakovost in laboratorijske zapise.

02 Potrdite program

Trenutna zaloga, rok odpreme, Incoterm in tovorni načrt so potrjeni v ponudbi.

04 Naloži in dokumentiraj

Naložite pod neprekinjeno zamrznjeno verigo in izdajte dokumente o pošiljki.

Kontaktirajte nas

E-pošta

info@nileagrisource.com

Naslov

Cairo, Egypt – 5th Settlement

Pokličite nas

+20 10 6686 1806

Web

nileagrisource.com

Vrednosti se za vsak program dogovorijo v pisni specifikaciji. Ta list je informativen in ni ponudba.