

Египатске IQF смрзнуте јагоде

IQF јагоде за извоз

Верзија

1.0

Издато

30 септембар 2026



Порекло Египат	Поступак IQF	Форме производа Целе, половине, кришке и коцкице	Сезона производње Зима до пролећа; Време усева се потврђује сваке сезоне
Доступност Замрзнуте залихе могу да подрже понуде током целе године; потврдите тренутне лотове	Температура складиштења -18 °C (≈ 0 °F) или хладније	Рок трајања До 24 месеца на -18 °C (≈ 0 °F); потврдите одобрену етикету и преостали век трајања при отпреми	Најмања поруџбина Један расхладни контејнер
Луке утовара Александрија, Дамијета; рута потврђена понудом	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · O811.10		

Усклађеност одредишта

Правила ЕУ тренутно захтевају појачане провере остатака пестицида за египатске јагоде, укључујући смрзнуте производе (Уредба (ЕУ) 2026/194). Слажемо се са захтевима за одредиште и остатке купца за сваку партију пре испоруке.

01 Сорте

Фестивал је једна од главних египатских сорти јагода за прераду. Остале документоване сорте за IQF наведене су испод. Доступну сорту и серију потврђујемо у свакој понуди.

- Фестивал Festival
- Форуна Fortuna
- Florida Beauty

- Florida Brilliance
- Florida Felicity
- Sweet Sensation / Florida127

02 Сезона и доступност

Свежа жетва почиње у египатској зими. IQF обрада прати усеv у пролеће; замрзнуте серије се могу нудити током целе године док то дозвољавају залихе и преостали рок трајања.

03 Спецификација квалитета

Бројке описују понављајуће египатске извозне опције; коначне вредности су договорене са спецификацијом купца и потврђене у односу на понуђени лот.

Параметар	Захтев
Поступак	IQF Појединачно брзо замрзнуте јагоде; цела или исечена како је наведено.
Калибрација	15–25 · 25–35 mm 15–25 мм и 25–35 мм су уобичајене траке целог воћа; веће или некалибрисано воће по програму.
Садржај шећера	7–10 °Brix Објављене египатске извозне спецификације разликују се по сорти и кроју. Уобичајени опсег планирања је 7–10 °Brix; уговорни минимум се потврђује спецификацијом партије.
Оцена квалитета	Комерцијално се нуде формати класе А/прва класа, калибрисани цели и индустријски формати; дефиниције разреда и границе кварова договорене су у писаној форми.
Толеранције недостатака	Договорите ограничења за оштећено, незрело или презрело воће, грудвице, делове чашице или стабљике и стране материје.
Мицробиологи	Тест панел и бројчана ограничења су договорена за предвиђену употребу и одредишно тржиште.
Температура складиштења	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Одржавајте производ на -18 °C (≈ 0 °F) или хладнијим током складиштења и транспорта.
Рок трајања	До 24 месеца на -18 °C (≈ 0 °F); потврдите одобрену етикету и преостали век трајања при отпреми

04 Форме производа

Форма производа	Комерцијална спецификација
Цела, калибрисана	Уобичајене траке целог воћа: 15–25 мм и 25–35 мм; веће 35–45 мм по програму.
Цела, некалибрирана	Мешане величине целог воћа до договореног квалитета.
Хавес	Формат сечења и толеранције договорени са купцем.
Слицес	Типични резови од 5–10 мм; коначна дебљина по договору са купцем.
Дицес	10 × 10 мм се комерцијално нуди; коначне димензије по договору са купцем.

05 IQF обрада

01 Пријем и кодирање лота

Забележите порекло усева, датум жетве и улазну партију.

02 Преглед и сортирање

Уклоните неприкладно воће и страни материјал.

03 Прање и припрема

Оперите, уклоните чашицу и сортирајте; исећи воће када је наведено.

04 IQF замрзавање

Брзо замрзните појединачне комаде и достигните температуру производа од -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) или нижу.

05 Преглед и паковање

Проверите договорену оцену и паковање по партијама.

06 Смрзнуто складиште

Држите упаковане производе на -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) или ниже пре слања.

06 Безбедност хране и остаци

Контрола	Захтев
Микробиолошка испитивања	Типични панели купаца разматрају укупан број, квасце и плесни, колиформе, Е. коли, Салмонела и Листериа; ограничења и узорковање зависе од намеравања употребе.
Остаци пестицида	Процените партију у односу на МРЛ-ове одредишног тржишта и строжија ограничења купаца; Правила ЕУ о прерађеним производима могу захтевати фактор обраде.
Контрола страног материјала	Сортирање, преглед и детекција метала су наведени у договореном плану контроле.
Верификација лота	Сертификат о анализама и лабораторијски извештаји се испоручују како је договорено за пошиљку.

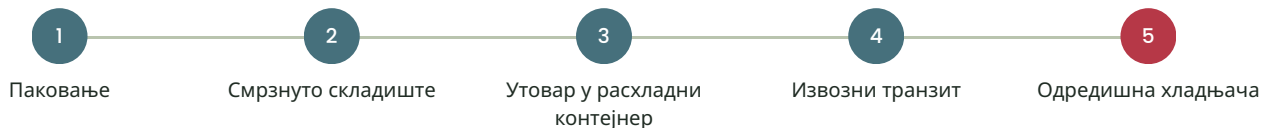
07 Паковање

Облик паковања	Захтев
Булк	Картони од 10 кг са ПЕ улошцима за храну су уобичајени извозни формат.
Услуга исхране	Вреће од 1 кг и 2,5 кг у картонима су комерцијално доступне.
Малопродаја и приватна робна марка	Потрошачке кесе од 400 г и 1 кг, штампане кесе и картони могу бити специфицирани програмом.

40 ft reefer · 20–25 MT. Тежина паковања, палетизација, носивост контејнера и рута одређују одобрени план оптерећења.

08 Хладни ланац

Чувајте производ на -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) или хладније. Претходно хлађене хладњаче, записи о утовару и праћење температуре подржавају непрекинути замрзнути ланац.



09 Следљивост

Порекло усева, серија за прераду, готова серија, референце палета и контејнера повезују замрзнути производ са његовом испоруком.



10 Сертификати

Nile Agri Source поседује сертификате применљиве на своје делатности. Копије се шаљу на захтев, са наведеним имаоцем сертификата, обимом и важењем.

11 Извозна документа

Стандардна отпремна документација

- Комерцијална фактура
- Листа паковања

Када је применљиво или захтевано

- EUR.1 где се примењују правила о преференцијалном пореклу
- Сертификат анализе, резидуа и микробиолошки извештаји по договору

- Потврда о пореклу
- товарни лист

- Здравствени документи или документи о безбедности хране које захтева одредиште
- Фитосанитарна документација само тамо где одредиште то захтева за смрзнути производ

12 Процес извоза

01 Договорите спецификацију

Потврдите сорту, облик, калибрацију, оцену, тестове, паковање и одредиште.

02 Потврдите програм

Тренутне залихе, период испоруке, инкотерм и план оптерећења су потврђени у понуди.

03 Проверите партију

Прегледајте договорени квалитет и лабораторијске записе пре утовара.

04 Учитајте и документујте

Утоварите под непрекидним замрзнутим ланцем и издајте документе за отпрему.

Контактирајте нас

Е-пошта
info@nileagrisource.com

Адреса
 Cairo, Egypt – 5th Settlement

Позовите нас
 +20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Вредности се за сваки програм договарају у писаној спецификацији. Овај лист је информативног карактера и није понуда.