

Egyptiska IQF frysta jordgubbar

IQF jordgubbar för export

Version

1.0

Utfärdad

30 september 2026



Ursprung Egypten	Arbetsgång IQF	Produktformer Hela, halvor, skivor och tärningar	Produktionssäsong Vinter till vår; skördtidpunkten bekräftas varje säsong
Tillgänglighet Fryst lager kan stödja erbjudanden året runt; bekräfta aktuella partier	Lagringstemperatur -18 °C (≈ 0 °F) eller kallare	Hållbarhet Upp till 24 månader vid -18 °C (≈ 0 °F); bekräfta den godkända etiketten och återstående livslängd vid leverans	Minsta order En kylcontainer
Lastningshamnar Alexandria, Damietta; rutt bekräftad med erbjudande	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Destinationsöverensstämmelse

EU-regler kräver för närvarande utökade kontroller av bekämpningsmedelsrester för egyptiska jordgubbar, inklusive frysta produkter (förordning (EU) 2026/194). Vi kommer överens om destinations- och köparrestkrav mot varje parti före leverans.

01 Sorter

Festival är en ledande egyptisk bearbetningsvariant. De andra dokumenterade IQF-varianterna listas nedan. Vi bekräftar tillgänglig sort och parti med varje erbjudande.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Säsong & tillgänglighet

Färs skörd börjar under den egyptiska vintern. IQF-bearbetning följer grödan in i våren; frysta partier kan erbjudas under hela året medan lager och återstående hållbarhet tillåter.

03 Kvalitetsspecifikation

Siffrorna beskriver återkommande egyptiska exportalternativ; slutliga värden överensstämmer med köparens specifikation och bekräftas mot den erbjudna varan.

Parameter	Krav
Arbetsgång	IQF Individuellt snabbfrysta jordgubbar; hel eller skuren enligt vad som anges.
Kalibrering	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm och 25–35 mm är vanliga helfruktsband; större eller okalibrerad frukt efter program.
Sockerhalt	7–10 °Brix Publicerade egyptiska exportspecifikationer skiljer sig åt beroende på sort och snitt. Ett vanligt planeringsintervall är 7–10 °Brix; det kontraktuella minimumet bekräftas med partispecifikationen.
Kvalitetsbetyg	Klass A/första klass, kalibrerade hel- och industriella format erbjuds kommersiellt; betygsdefinitioner och felgränser avtalas skriftligen.
Toleranser för fel	Kom överens om gränser för skadade, undermogna eller övermogna frukter, klumpar, blomkåls- eller stjälkbitar och främmande ämnen.
Mikrobiologi	Testpanel och numeriska gränser är överenskomna för den avsedda användningen och destinationsmarknaden.
Lagringstemperatur	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Håll produkten vid -18 °C (≈ 0 °F) eller kallare genom lagring och transport.
Hållbarhet	Upp till 24 månader vid -18 °C (≈ 0 °F); bekräfta den godkända etiketten och återstående livslängd vid leverans

04 Produktformer

Produktform	Kommersiell specifikation
Hel, kalibrerad	Vanliga helfruktsband: 15–25 mm och 25–35 mm; större 35–45 mm beroende på program.
Hel, okalibrerad	Blandade helfruktstorlekar till en överenskommen kvalitetsklass.
Hälfter	Klippformat och toleranser överenskomna med köparen.
Skivor	Typiska 5–10 mm snitt; slutlig tjocklek överenskommen med köparen.
Tärningar	10 × 10 mm erbjuds kommersiellt; slutliga mått överenskomna med köparen.

05 IQF-bearbetning

01 Mottagning och partikodning

Registrera grödans ursprung, skördedatum och inkommande parti.

02 Besiktning och sortering

Ta bort olämplig frukt och främmande material.

03 Tvätt och förberedelse

Tvätta, ta bort blomkål och gradera; skär frukt när det anges.

04 IQF frysning

Frys in enskilda bitar snabbt och nå en produkttemperatur på -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) eller kallare.

05 Besiktning och packning

Kontrollera det överenskomna betyget och packa efter parti och parti.

06 Fryst förvaring

Håll förpackad produkt vid -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) eller kallare före avsändning.

06 Livsmedelssäkerhet och rester

Kontrollera	Krav
Mikrobiologisk testning	Typiska köparpaneler överväger totalt antal, jäst och mögel, koliforma bakterier, E. coli, Salmonella och Listeria; gränser och provtagning beror på avsedd användning.
Bekämpningsmedelsrester	Bedöm partiet mot gränsvärden på destinationsmarknaden och eventuella strängare köpargränser; EU:s regler för bearbetade produkter kan kräva en bearbetningsfaktor.
Kontroll av utländskt material	Sortering, besiktning och metalldetektering anges i överenskommen kontrollplan.
Lotsverifiering	Analysintyg och laboratorierapporter tillhandahålls enligt överenskommelse för transporten.

07 Förpackning

Förpackningsformat	Krav
Bulk	10 kg kartonger med foder av livsmedelskvalitet är ett vanligt exportformat.
Matservering	1 kg och 2,5 kg påsar i kartonger finns kommersiellt tillgängliga.
Detaljhandel och private label	400 g och 1 kg konsumentpåsar, tryckta påsar och kartonger kan specificeras per program.

40 ft reefer · 20–25 MT. Packvikt, palletering, containerns nyttolast och väg bestämmer den godkända lastplanen.

08 Kylkedja

Förvara produkten vid -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) eller kallare. Förkylda kylmaskiner, lastningsrekord och temperaturövervakning stödjer en obruten frusen kedja.



09 Spårbarhet

Ursprung, bearbetningsparti, färdigt parti, pall och containerreferenser kopplar den frysta produkten till dess försändelse.



10 Certifikat

Nile Agri Source innehar de certifieringar som gäller för verksamheten. Kopior skickas på begäran, med certifikatinnehavare, omfattning och giltighet.

11 Exportdokument

Standard leveransdokument

- Handelsfaktura
- Packlista

- Ursprungsintyg
- fraktsedel

När det är tillämpligt eller efterfrågat

- EUR.1 där regler om förmånligt ursprung gäller
- Analysintyg, rests substanser och mikrobiologiska rapporter enligt överenskommelse

- Hälso- eller livsmedelssäkerhetsdokument som krävs av destinationen
- Fytosanitär dokumentation endast där destinationen kräver det för den frysta produkten

12 Exportprocess

01 Kom överens om specifikationen

Bekräfta sort, form, kalibrering, betyg, tester, förpackning och destination.

03 Verifiera partiet

Granska överenskomna kvalitets- och laboratoriejournaler innan lastning.

02 Bekräfta programmet

Aktuellt lager, leveranstid, Incoterm och lastplan bekräftas i erbjudandet.

04 Ladda och dokumentera

Ladda under en kontinuerlig frusen kedja och utfärda leveransdokument.

Kontakta oss

E-post
info@nileagrisource.com

Adress
 Cairo, Egypt – 5th Settlement

Ring oss
 +20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Värdena avtalas per program i en skriftlig specifikation. Detta blad är informativt och utgör inget erbjudande.