

Mısır IQF Dondurulmuş Çilekler

IQF ihracata yönelik çilekler

Sürüm 1.0
Yayın tarihi 30 Eylül 2026



Menşei Mısır	Süreç IQF	Ürün formları Bütün, yarımalar, dilimler ve zarlar	Üretim sezonu Kıştan ilkbahara; Mahsul zamanlaması her sezon onaylandı
Kullanılabilirlik Dondurulmuş stok yıl boyu teklifleri destekleyebilir; mevcut lotları onayla	Depolama sıcaklığı -18 °C (≈ 0 °F) veya daha soğuk	Raf ömrü -18 °C (≈ 0 °F)'de 24 aya kadar; Onaylanan etiketi ve gönderim sırasında kalan ömrü onaylayın	Asgari sipariş Bir frigorifik konteyner
Yükleme limanları İskenderiye, Dimyat; rota teklifle onaylandı	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Hedef uyumluluğu

AB kuralları şu anda dondurulmuş ürünler de dahil olmak üzere Mısır çilekleri için pestisit kalıntısı kontrollerinin artırılmasını gerektirmektedir (Yönetmelik (AB) 2026/194). Sevkiyattan önce her parti için varış yeri ve alıcı kalıntısı gerekliliklerini kabul ediyoruz.

01 Çeşitler

Festival, Mısır'ın önde gelen işleme çeşididir. Belgelenen diğer IQF çeşitleri aşağıda listelenmiştir. Her teklifte mevcut çeşitliliği ve partiyi onaylıyoruz.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Sezon ve müsaitlik

Taze hasat Mısır kışında başlar. IQF işleme, mahsulü bahara kadar takip eder; Dondurulmuş partiler, stok ve kalan raf ömrü izin verdiği sürece yıl boyunca sunulabilir.

03 Kalite spesifikasyonu

Rakamlar Mısır'ın yinelenen ihracat seçeneklerini açıklamaktadır; Nihai değerler, alıcının spesifikasyonu mutabakata varılır ve teklif edilen partiye göre onaylanır.

Parametre	Gereklilik
Süreç	IQF Tek tek hızlı dondurulmuş çilekler; belirtildiği gibi bütün veya kesilmiş.
Kalibrasyon	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm ve 25–35 mm, yaygın olarak bütün meyve şeritleridir; programa göre daha büyük veya kalibre edilmemiş meyveler.
Şeker içeriği	7–10 °Brix Yayınlanan Mısır ihracat spesifikasyonları çeşit ve kesime göre farklılık göstermektedir. Yaygın bir planlama aralığı 7–10 °Brix'tir; Sözleşmeye bağlı minimum miktar parti spesifikasyonu ile teyit edilir.
Kalite notu	A Sınıfı / birinci sınıf, kalibre edilmiş bütün ve endüstriyel formatlar ticari olarak sunulmaktadır; kalite tanımları ve kusur limitleri yazılı olarak kararlaştırılır.
Kusur toleransları	Hasar görmüş, olgunlaşmamış veya fazla olgunlaşmış meyveler, kümeler, kaliks veya gövde parçaları ve yabancı maddeler için sınırlar üzerinde anlaşmaya varın.
Mikrobiyoloji	Test paneli ve sayısal sınırlar, amaçlanan kullanım ve hedef pazar için kararlaştırılır.
Depolama sıcaklığı	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Depolama ve nakliye sırasında ürünü -18 °C (≈ 0 °F) veya daha soğuk bir sıcaklıkta tutun.
Raf ömrü	-18 °C (≈ 0 °F)'de 24 aya kadar; Onaylanan etiketi ve gönderim sırasında kalan ömrü onaylayın

04 Ürün formları

Ürün formu	Ticari özellikler
Bütün, kalibre edilmiş	Yaygın tam meyve şeritleri: 15–25 mm ve 25–35 mm; daha büyük 35–45 mm programa tabidir.
Bütün, kalibre edilmemiş	Tam meyve boyutları, kararlaştırılan bir kalite derecesine göre karıştırılır.
Yarım	Kesim formatı ve toleransları alıcıyla kararlaştırılır.
Dilimler	Tipik 5–10 mm'lik kesimler; nihai kalınlık alıcıyla anlaşıldı.
Zarlar	10 × 10 mm ticari olarak sunulmaktadır; alıcıyla anlaşılan son boyutlar.

05 IQF işleme

01 Teslim alma ve parti kodlama

Mahsulün kökenini, hasat tarihini ve gelen partiyi kaydedin.

02 Muayene ve sıralama

Uygun olmayan meyveleri ve yabancı maddeleri çıkarın.

03 Yıkama ve hazırlık

Kaliksi yıkayın, çıkarın ve derecelendirin; Belirtildiği zaman meyveyi kesin.

04 IQF donuyor

Tek tek parçaları hızla dondurun ve -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) veya daha soğuk bir ürün sıcaklığına ulaşın.

05 Muayene ve paketleme

Kararlaştırılan kaliteyi kontrol edin ve parti ve partiye göre paketleyin.

06 Dondurulmuş depolama

Paketlenmiş ürünü göndermeden önce -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) veya daha soğuk bir sıcaklıkta tutun.

06 Gıda güvenliği ve kalıntılar

Kontrol	Gereklilik
Mikrobiyolojik testler	Tipik alıcı panellerinde toplam sayım, mayalar ve küfler, koliformlar, E. coli, Salmonella ve Listeria; sınırlar ve örnekleme, kullanım amacına bağlıdır.
Pestisit kalıntıları	Partiyi hedef pazardaki MRL'lere ve daha katı alıcı limitlerine göre değerlendirin; AB işlenmiş ürün kuralları bir işleme faktörü gerektirebilir.
Yabancı madde kontrolü	Ayırma, inceleme ve metal algılama, üzerinde anlaşmaya varılan kontrol planında belirtilir.
Parti doğrulama	Sevkiyat için kararlaştırıldığı şekilde analiz sertifikası ve laboratuvar raporları sağlanır.

07 Ambalaj

Ambalaj biçimi	Gereklilik
Toplu	Gıdaya uygun PE astarlı 10 kg'lık kartonlar yaygın bir ihracat formatıdır.
Yemek servisi	Kartonlarda 1 kg ve 2,5 kg'lık torbalar ticari olarak mevcuttur.
Perakende ve özel etiket	400 gr ve 1 kg'lık tüketici poşetleri, baskılı poşetler ve kartonlar programa göre belirlenebilir.

40 ft reefer · 20–25 MT. Onaylanan yük planını ambalaj ağırlığı, paletleme, konteyner taşıma kapasitesi ve rota belirler.

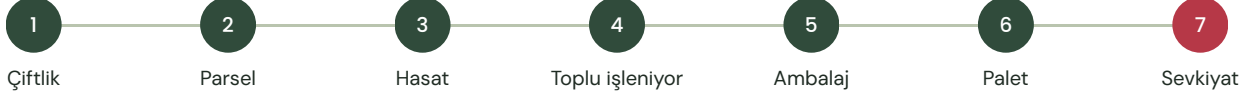
08 Soğuk zincir

Ürünü -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) veya daha soğukta saklayın. Önceden soğutulmuş soğutucular, yükleme kayıtları ve sıcaklık izleme, kesintisiz bir donmuş zinciri destekler.



09 İzlenebilirlik

Mahsul menşei, işleme partisi, bitmiş parti, palet ve konteyner referansları, dondurulmuş ürünü sevkiyatına bağlar.



10 Sertifikalar

Nile Agri Source, faaliyetlerine uygulanan sertifikalara sahiptir. Kopyalar talep üzerine; sertifika sahibi, kapsam ve geçerlilik belirtilerek gönderilir.

11 İhracat belgeleri

Standart gönderi belgeleri

- Ticari fatura
- Çeki listesi

Uygun olduğunda veya talep edildiğinde

- Tercihli menşe kurallarının geçerli olduğu durumlarda EUR.1
- Kararlaştırıldığı şekilde analiz sertifikası, kalıntı ve mikrobiyolojik raporlar

- Menşe belgesi
- konşimento

- Destinasyonun gerektirdiği sağlık veya gıda güvenliği belgeleri
- Dondurulmuş ürün için yalnızca varış yerinin gerektirdiği durumlarda bitki sağlığı belgeleri

12 İhracat süreci

01 Teknik özellikleri netleştirin

Çeşitliliği, formu, kalibrasyonu, sınıfı, testleri, paketi ve varış yerini onaylayın.

02 Programı onaylayın

Teklifte mevcut stok, sevkiyat süresi, Incoterm ve yükleme planı teyit edilir.

03 Partiyi doğrula

Yüklemeden önce kararlaştırılan kalite ve laboratuvar kayıtlarını inceleyin.

04 Yükleme ve belgeleme

Sürekli dondurulmuş zincir altında yükleme yapın ve sevkiyat belgelerini düzenleyin.

Bize ulaşın

E-posta
info@nileagrisource.com

Adres
Cairo, Egypt – 5th Settlement

Bizi arayın
+20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Değerler her program için yazılı bir spesifikasyonda kararlaştırılır. Bu föy bilgi amaçlıdır ve bir teklif değildir.