

ТЕХНІЧНИЙ ПАСПОРТ

Єгипетська IQF заморожена полуниця

Полуниця IQF на експорт

Версія 1.0 Дата видання 30 Вересень 2026



Походження Єгипет	Порядок роботи IQF	Форми виробів Цілі, половинки, шматочки та кубики	Сезон виробництва Зима до весни; терміни врожаю підтверджуються кожного сезону
Доступність Заморожені запаси можуть підтримувати цілорічні пропозиції; підтвердити поточні лоти	Температура зберігання -18 °C (≈ 0 °F) або нижче	Термін зберігання До 24 місяців при -18 °C (≈ 0 °F); підтвердити затверджену етикетку та термін служби, що залишився, під час відправлення	Мінімальне замовлення Один рефрижераторний контейнер
Порти завантаження Олександрія, Дамієтта; маршрут підтверджено пропозицією	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · 0811.10		

Відповідність пункту призначення

Правила ЄС наразі вимагають посиленних перевірок єгипетської полуниці, включаючи заморожені продукти, наявність пестицидів (Регламент (ЄС) 2026/194). Ми узгоджуємо вимоги щодо призначення та залишків покупця щодо кожної партії перед відправленням.

01 Сорти

Фестиваль є провідним єгипетським сортом для переробки. Інші задокументовані різновиди IQF перераховані нижче. Кожною пропозицією ми підтверджуємо наявний асортимент і лот.

- Фестиваль Festival
- Фортуна Fortuna
- Florida Beauty

- Florida Brilliance
- Florida Felicity
- Sweet Sensation / Florida127

02 Сезон і наявність

Збір свіжого врожаю починається в єгипетську зиму. Обробка IQF слідує за культурою до весни; заморожені партії можуть пропонуватися протягом року, поки це дозволяє запас і термін придатності.

03 Специфікація якості

Цифри описують повторювані єгипетські варіанти експорту; остаточні значення узгоджуються зі специфікацією покупця та підтверджуються щодо запропонованого лоту.

Параметр	Вимога
Порядок роботи	IQF Полуниця індивідуальної швидкої заморозки; цілими або нарізаними, як зазначено.
Калібрування	15–25 · 25–35 mm 15–25 мм і 25–35 мм – звичайні смуги цілого плоду; більші або некалібровані фрукти за програмою.
Вміст цукру	7–10 °Brix Опубліковані єгипетські експортні специфікації відрізняються різновидом і нарізкою. Загальний діапазон планування становить 7–10 °Brix; договірний мінімум підтверджується специфікацією лоту.
Клас якості	Оцінка А / перший клас, відкалібрований цілий і промислові формати пропонуються комерційно; визначення класу та межі браку узгоджуються в письмовій формі.
Допуски щодо дефектів	Узгодьте ліміти для пошкоджених, недозрілих або перезрілих плодів, грудок, шматочків чашечки або стебла та сторонніх речовин.
Мікробіологія	Тестова панель і числові обмеження узгоджуються для цільового використання та цільового ринку.
Температура зберігання	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Зберігайте продукт при -18 °C (≈ 0 °F) або нижче під час зберігання та транспортування.
Термін зберігання	До 24 місяців при -18 °C (≈ 0 °F); підтвердити затверджену етикетку та термін служби, що залишився, під час відправлення

04 Форми виробів

Форма виробу	Комерційна специфікація
Цілий, калібрований	Звичайні смуги цільного плоду: 15–25 мм і 25–35 мм; більший 35–45 мм залежно від програми.
Цілий, некалібрований	Змішані розміри цілих плодів узгодженого сорту якості.
Половинки	Формат крою і допуски узгоджуються з покупцем.
Скибочки	Типові розрізи 5–10 мм; остаточна товщина узгоджується з покупцем.
Кубики	10 × 10 мм в продажу; остаточні розміри узгоджені з покупцем.

05 Обробка IQF

01 Отримання та кодування партії

Запишіть походження врожаю, дату збирання та вхідну партію.

02 Огляд і сортування

Видаліть непридатні плоди та сторонні матеріали.

03 Миття та підготовка

Вимийте, видаліть чашечку і сорт; нарізати фрукти, коли це зазначено.

04 IQF заморожування

Швидко заморожуйте окремі шматки та досягайте температури продукту -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) або нижче.

05 Перевірка та пакування

Перевірте узгоджений сорт і розфасуйте за партією та партією.

06 Заморожене зберігання

Зберігайте упакований продукт при температурі -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) або нижче перед відправленням.

06 Безпечність і залишки пестицидів

КОНТРОЛЬ	Вимога
Мікробіологічні дослідження	Типові панелі покупців враховують загальну кількість, дріжджі та плісняви, коліформи, кишкову паличку, сальмонеллу та лістерію; межі та відбір проб залежать від цільового використання.
Залишки пестицидів	Оцініть лот щодо MRL на ринку призначення та будь-яких більш суворих обмежень для покупців; Правила ЄС щодо перероблених продуктів можуть вимагати коефіцієнт обробки.
Контроль сторонніх матеріалів	Сортування, перевірка та виявлення металу вказуються в узгодженому плані контролю.
Перевірка партії	Сертифікат аналізу та лабораторні звіти надаються за погодженням до відправлення.

07 Пакування

Формат пакування	Вимога
Масовий	10-кілограмові коробки з поліетиленовими вкладишами харчового класу є звичайним експортним форматом.
Харчування	У продажу є мішки по 1 кг і 2,5 кг в картонних коробках.
Роздрібна торгівля та приватна торгова марка	Споживчі пакети по 400 г і 1 кг, друковані пакети та картонні коробки можуть бути визначені програмою.

40 ft reefer · 20–25 MT. Вага упаковки, палетування, корисне навантаження контейнера та маршрут визначають затверджений план завантаження.

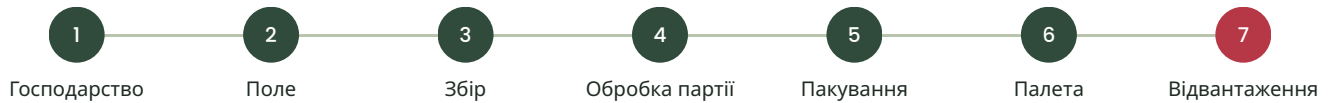
08 Холодовий ланцюг

Зберігайте продукт при температурі -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) або нижче. Попередньо охолоджені рефрижератори, записи про завантаження та моніторинг температури підтримують безперервний ланцюг замороження.



09 Простежуваність

Посилання на походження врожаю, партію обробки, готову партію, піддон і контейнер пов'язують заморожений продукт із його відправленням.



10 Сертифікати

Nile Agri Source має сертифікації, застосовні до її діяльності. Копії надаються на запит із зазначенням власника сертифіката, сфери дії та строку чинності.

11 Експортні документи

Стандартні відвантажувальні документи

- Комерційний інвойс
- Пакувальний лист

- Сертифікат походження
- Коносамент

Якщо застосовно або вимагається

- EUR.1, де застосовуються преференційні правила походження
- Сертифікат аналізу, залишки та мікробіологічні звіти за погодженням
- Документи про здоров'я або безпеку харчових продуктів, необхідні для призначення
- Фітосанітарна документація лише там, де це потрібно для замороженого продукту

12 Процес експорту

01 Узгодьте специфікацію

Підтвердьте сорт, форму, калібрування, сорт, тести, упаковку та призначення.

03 Перевірити партію

Перегляньте узгоджену якість і лабораторні записи перед завантаженням.

02 Підтвердьте програму

Поточний запас, термін відвантаження, Інкотермс і план завантаження підтверджуються в пропозиції.

04 Завантажити та документувати

Завантаження по безперервному замороженому ланцюгу та оформлення документів на відвантаження.

Зв'яжіться з нами

Електронна пошта
info@nileagrisource.com

Адреса
Cairo, Egypt – 5th Settlement

Зателефонуйте нам
+20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Значення погоджуються для кожної програми в письмовій специфікації. Цей документ має інформаційний характер і не є офертою.