

BẢNG THÔNG SỐ KỸ THUẬT

Dâu tây đông lạnh IQF của Ai Cập

Dâu tây IQF xuất khẩu

Phiên bản

1.0

Ngày phát hành

30 Tháng 9 2026



Xuất xứ Ai Cập	Quy trình IQF	Mẫu sản phẩm Toàn bộ, một nửa, lát và xúc xắc	Mùa sản xuất Đông sang xuân; thời gian trồng trọt được xác nhận mỗi mùa
sẵn có Hàng đông lạnh có thể hỗ trợ các đợt chào hàng quanh năm; xác nhận lô hiện tại	Nhiệt độ bảo quản -18 °C ($\approx$ 0 °F) hoặc lạnh hơn	Thời hạn bảo quản Lên đến 24 tháng ở -18 °C ($\approx$ 0 °F); xác nhận nhãn đã được phê duyệt và thời hạn sử dụng còn lại khi gửi đi	Đơn hàng tối thiểu Một container lạnh
Cảng xếp hàng Alexandria, Damietta; tuyến đường đã được xác nhận với ưu đãi	Incoterms® 2020 · HS FOB · CFR · CIF · O811.10		

Tuân thủ điểm đến

Các quy định của EU hiện yêu cầu tăng cường kiểm tra dư lượng thuốc trừ sâu đối với dâu tây Ai Cập, bao gồm cả sản phẩm đông lạnh (Quy định (EU) 2026/194). Chúng tôi đồng ý các yêu cầu về điểm đến và dư lượng của người mua đối với từng lô hàng trước khi vận chuyển.

01 Giống

Festival là một giống dâu tây Ai Cập thường dùng để chế biến đông lạnh. Các giống IQF khác có tài liệu xác nhận được liệt kê bên dưới. Chúng tôi xác nhận giống và lô hàng hiện có trong từng báo giá.

■ Festival

■ Fortuna

■ Florida Beauty

■ Florida Brilliance

■ Florida Felicity

■ Sweet Sensation / Florida127

02 Mùa và tính sẵn có

Thu hoạch tươi bắt đầu vào mùa đông Ai Cập. Quá trình xử lý IQF diễn ra sau vụ mùa vào mùa xuân; Các lô đông lạnh có thể được cung cấp quanh năm trong khi lượng hàng tồn kho và thời hạn sử dụng còn lại cho phép.

03 Quy cách chất lượng

Các số liệu mô tả các lựa chọn xuất khẩu định kỳ của Ai Cập; giá trị cuối cùng được thỏa thuận với đặc điểm kỹ thuật của người mua và được xác nhận dựa trên lô được cung cấp.

Thông số	Yêu cầu
Quy trình	IQF Dâu tây đông lạnh nhanh riêng lẻ; toàn bộ hoặc cắt theo quy định.
Sự định cỡ	15–25 · 25–35 mm 15–25 mm và 25–35 mm là các dải nguyên quả phổ biến; quả lớn hơn hoặc không được hiệu chỉnh theo chương trình.
Hàm lượng đường	7–10 °Brix Thông số kỹ thuật xuất khẩu của Ai Cập được công bố khác nhau tùy theo chủng loại và cách cắt. Phạm vi quy hoạch chung là 7–10 °Brix; mức tối thiểu theo hợp đồng được xác nhận với thông số kỹ thuật của lô.
Cấp chất lượng	Hạng A / hạng nhất, toàn bộ đã được hiệu chuẩn và định dạng công nghiệp được cung cấp trên thị trường; định nghĩa cấp độ và giới hạn khuyết tật được thỏa thuận bằng văn bản.
Dung sai khuyết tật	Thống nhất các giới hạn đối với trái cây bị hư hỏng, chưa chín hoặc quá chín, bị vón cục, đài hoa hoặc cuống và tạp chất.
Vì sinh vật	Bảng thử nghiệm và giới hạn số được thỏa thuận cho mục đích sử dụng và thị trường đích.
Nhiệt độ bảo quản	≤ -18 °C (≈ 0 °F) Bảo quản sản phẩm ở nhiệt độ -18°C (≈ 0 °F) hoặc lạnh hơn trong quá trình bảo quản và vận chuyển.
Thời hạn bảo quản	Lên đến 24 tháng ở -18 °C (≈ 0 °F); xác nhận nhân đã được phê duyệt và thời hạn sử dụng còn lại khi gửi đi

04 Mẫu sản phẩm

Hình thức sản phẩm	đặc điểm kỹ thuật thương mại
Toàn bộ, đã hiệu chuẩn	Các dải nguyên quả phổ biến: 15–25 mm và 25–35 mm; lớn hơn 35–45 mm tùy theo chương trình.
Toàn bộ, chưa hiệu chỉnh	Trộn các loại trái cây nguyên quả theo cấp chất lượng đã thỏa thuận.
một nửa	Định dạng cắt và dung sai đã được thỏa thuận với người mua.
Lát	Các vết cắt điển hình 5–10 mm; độ dày cuối cùng đã thỏa thuận với người mua.
Xúc xắc	10 × 10 mm được cung cấp trên thị trường; kích thước cuối cùng đã được thỏa thuận với người mua.

05 Xử lý IQF

- | | |
|--|---|
| <p>01 Nhận và mã hóa lô
Ghi lại nguồn gốc cây trồng, ngày thu hoạch và lô hàng đến.</p> | <p>04 đông lạnh IQF
Làm đông lạnh từng miếng một cách nhanh chóng và đạt nhiệt độ sản phẩm là -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) hoặc lạnh hơn.</p> |
| <p>02 Kiểm tra và phân loại
Loại bỏ trái cây không phù hợp và vật liệu lạ.</p> | <p>05 Kiểm tra và đóng gói
Kiểm tra loại đã thỏa thuận và đóng gói theo lô, mẻ.</p> |
| <p>03 Rửa và chuẩn bị
Rửa sạch, loại bỏ đài hoa và phân loại; cắt trái cây khi được chỉ định.</p> | <p>06 Kho đông lạnh
Giữ sản phẩm đã đóng gói ở nhiệt độ -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) hoặc lạnh hơn trước khi gửi đi.</p> |

06 An toàn thực phẩm và dư lượng

Điều kiện	Yêu cầu
Xét nghiệm vi sinh	Hội đồng người mua thông thường xem xét tổng số lượng, nấm men và nấm mốc, coliforms, E. coli, Salmonella và Listeria; giới hạn và việc lấy mẫu phụ thuộc vào mục đích sử dụng.
Dư lượng thuốc trừ sâu	Đánh giá lô hàng dựa trên MRL của thị trường đích và mọi giới hạn chặt chẽ hơn của người mua; Các quy định về sản phẩm đã qua chế biến của EU có thể yêu cầu hệ số xử lý.
Kiểm soát vật chất lạ	Việc phân loại, kiểm tra và phát hiện kim loại được quy định trong kế hoạch kiểm soát đã thống nhất.
Xác minh lô	Giấy chứng nhận phân tích và báo cáo phòng thí nghiệm được cung cấp theo thỏa thuận cho lô hàng.

07 Đóng gói

Kiểu đóng gói	Yêu cầu
số lượng lớn	Thùng carton 10 kg có lớp lót PE cấp thực phẩm là hình thức xuất khẩu phổ biến.
Dịch vụ ăn uống	Túi 1 kg và 2,5 kg đựng trong thùng carton có sẵn trên thị trường.
Nhãn hiệu bán lẻ và riêng	Túi tiêu dùng 400 g và 1 kg, túi in và thùng carton có thể được chỉ định theo chương trình.

40 ft reefer · 20–25 MT. Trọng lượng đóng gói, xếp hàng, trọng tải container và tuyến đường xác định kế hoạch tải hàng được phê duyệt.

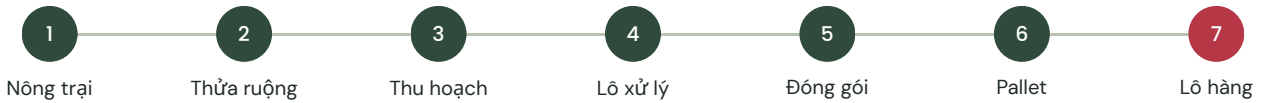
08 Chuỗi lạnh

Giữ sản phẩm ở -18°C ($\approx 0^{\circ}\text{F}$) hoặc lạnh hơn. Kho lạnh được làm lạnh trước, hồ sơ tải hàng và giám sát nhiệt độ hỗ trợ chuỗi đông lạnh không bị gián đoạn.



09 Truy xuất nguồn gốc

Nguồn gốc cây trồng, lô chế biến, lô thành phẩm, pallet và thùng chứa kết nối sản phẩm đông lạnh với lô hàng của nó.



10 Chứng nhận

Nile Agri Source sở hữu các chứng nhận áp dụng cho hoạt động của mình. Bản sao được gửi theo yêu cầu, ghi rõ đơn vị sở hữu, phạm vi và hiệu lực của chứng nhận.

11 Chứng từ xuất khẩu

Chứng từ vận chuyển tiêu chuẩn

- Hóa đơn thương mại
- Phiếu đóng gói
- Giấy chứng nhận xuất xứ

- Vận đơn

Khi áp dụng hoặc được yêu cầu

- EUR.1 khi áp dụng quy tắc xuất xứ ưu đãi
- Giấy chứng nhận phân tích, báo cáo dư lượng và vi sinh theo thỏa thuận

- Các tài liệu về sức khỏe hoặc an toàn thực phẩm được yêu cầu bởi điểm đến
- Chỉ cung cấp tài liệu kiểm dịch thực vật khi điểm đến yêu cầu đối với sản phẩm đông lạnh

12 Quá trình xuất khẩu

01 Thống nhất quy cách

Xác nhận sự đa dạng, hình thức, hiệu chuẩn, cấp độ, kiểm tra, đóng gói và điểm đến.

03 Xác minh lô hàng

Xem xét chất lượng đã thỏa thuận và hồ sơ phòng thí nghiệm trước khi tải.

02 Xác nhận chương trình

Chứng khoán hiện tại, thời gian giao hàng, Incoterm và kế hoạch tải hàng được xác nhận trong phiếu mua hàng.

04 Tải và tài liệu

Tải theo dây chuyền đông lạnh liên tục và phát hành chứng từ vận chuyển.

Liên hệ chúng tôi

Email
info@nileagrisource.com

Địa chỉ
Cairo, Egypt – 5th Settlement

Gọi cho chúng tôi
+20 10 6686 1806

Web
nileagrisource.com

Các giá trị được thống nhất theo từng chương trình trong quy cách bằng văn bản. Bảng này chỉ để tham khảo và không phải là chào hàng.