



APERÇU DU PRODUIT

Oignons jaunes et rouges

Produit d'origine égyptienne préparé selon une spécification acheteur confirmée pour le commerce international. La disponibilité, la catégorie, l'emballage, le traitement et le protocole d'expédition sont reconfirmés avec chaque offre.

Spécification commerciale

VARIÉTÉS	Variétés d'oignons jaunes et rouges selon la saison
SAISON D'EXPORTATION INDICATIVE	Mars - octobre
CATÉGORIES DISPONIBLES	Catégorie Extra, catégorie I, catégorie II ou catégorie export propre à l'acheteur. La spécification convenue couvre le diamètre, la fermeté, le col sec, la peau, la germination, les défauts, les tolérances et la couleur.
CALIBRES COMMERCIAUX	- 40-60 mm - 50-70 mm - 60-80 mm - 70-90 mm - 90 mm+
FORMATS D'EMBALLAGE	- Sac-filet ou carton de 5 kg - Sac-filet de 10 kg - Sac-filet de 20 kg - Sac-filet de 25 kg

Stockage et potentiel post-récolte attendu

TEMPÉRATURE	HUMIDITÉ RELATIVE	POTENTIEL POST-RÉCOLTE ATTENDU
0-1 C pour le stockage prolongé; des programmes plus chauds adaptés à l'itinéraire peuvent être convenus	65-70% d'humidité relative avec une circulation d'air suffisante; éviter la condensation	Environ 0,5-1 mois pour les oignons doux et jusqu'à 6-9 mois pour les variétés piquantes de conservation dans des conditions idéales; le potentiel export dépend du séchage.

Important: Ces chiffres sont des indications de planification et non une garantie de durée de conservation. Les réglages finaux doivent tenir compte de la variété, de la maturité, de l'état de la récolte, de l'emballage, de l'itinéraire, du temps de transit, du matériel du transporteur, du programme acheteur et des règles de destination.

À confirmer avant contractualisation

- Culture, variété, catégorie, tolérance, maturité et calibre exacts
- Type d'emballage, poids net, dimensions du carton, étiquette et traçabilité
- Base de palette, gerbage, poids brut, ventilation et plan de chargement
- Température, humidité, atmosphère, traitement et enregistreurs de données
- Port, itinéraire, temps de transit, Incoterm, inspection et documents

- Permis d'importation et admissibilité du produit à destination
- Exigences phytosanitaires, d'origine, d'analyse, de résidus et de conformité
- Matériel du transporteur et charge utile routière/conteneur légale
- Photos de chargement, registre du scellé, preuve de remise et protocole de réclamation
- Disponibilité réelle et validité finale de l'offre

Planification des palettes et conteneurs

Les bases standard et les positions nominales au sol constituent un point de départ. Le plan de carton approuvé et le matériel réservé déterminent le plan de chargement final.

BASE DE PALETTE	EMPREINTE	CHARGE DE SERVICE SÛRE	20 FT NOMINAL	40 FT NOMINAL
Palette Europe EPAL	800 x 1200 mm	1 500 kg	Jusqu'à 11 positions	Jusqu'à 23 positions
EPAL 2 / industrielle	1200 x 1000 mm	1 250 kg	Jusqu'à 10 positions	Jusqu'à 20 positions

Utiliser, lorsque requis, des emballages en bois traités thermiquement conformes à la NIMP 15. Ne jamais utiliser la charge de service sûre d'une palette comme seul calcul de charge utile.

MATÉRIEL RECOMMANDÉ	Conteneur sec ventilé ou conteneur frigorifique, choisi selon la saison, l'itinéraire et le protocole
PLAN DE CHARGEMENT	Chargement palettisé ou au sol selon les dimensions des cartons, le flux d'air, la manutention acheteur, les règles du transporteur et les exigences de destination.
UTILISATION FINALE	Le nombre de cartons par palette, la hauteur de palette, la charge utile brute/nette et le nombre de conteneurs sont calculés d'après le plan d'emballage approuvé et le matériel réservé. Le flux d'air frigorifique ou la charge utile légale peuvent réduire le nombre nominal de positions de palettes.
PRIORITÉ DE MANUTENTION	Charger uniquement des bulbes correctement séchés, avec cols et peaux secs. Protéger de l'humidité, des chocs, de la lumière et d'une circulation d'air insuffisante.

Ports et aéroports de chargement en Égypte

PORTS À CONTENEURS MARITIMES	PASSERELLES DE FRET AÉRIEN
Alexandrie, El Dekheila, Damiette, Port-Saïd / Port-Saïd Est et Ain Sokhna. Le port final dépend de l'origine ferme/station de conditionnement, du service transporteur, du matériel, de l'itinéraire, de l'heure limite et de la destination.	Aéroport international du Caire et aéroport international de Borg El Arab. La réservation, la capacité de refroidissement, l'acceptation de la compagnie aérienne et les correspondances vers la destination sont vérifiées avant confirmation.

Base de référence

1. UC Davis, informations post-récolte - Oignons secs https://postharvest.ucdavis.edu/produce-facts-sheets/onions-dry	2. Normes de qualité agricole de la CEE-ONU https://unece.org/agricultural-quality-standards
3. Spécifications EPAL des supports de charge https://www.epal-pallets.org/eu-en/load-carriers/overview	4. Spécification des conteneurs Hapag-Lloyd https://www.hapag-lloyd.com/content/dam/website/downloads/press_and_media/publications/15211_Container_Specification_engl_Gesamt_web.pdf
5. Secteur égyptien du transport maritime et de la logistique - ports https://www.mts.gov.eg/en/port/	6. Terminaux cargo et installations pour denrées périssables d'EgyptAir Cargo https://www.egyptair-cargo.com/Terminals.aspx

Quality Zone coordonne l'approvisionnement export et la planification des expéditions. L'offre signée, la spécification approuvée et le contrat de vente prévalent sur cette fiche indicative.