



APERÇU DU PRODUIT

Haricots blancs

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	Types white kidney et haricot, selon la disponibilité de la récolte
SAISON D'EXPORTATION INDICATIVE	Toute l'année
CATÉGORIES DISPONIBLES	Grade 1, grade 2 ou limites propres à l'acheteur concernant l'humidité, les matières étrangères, les grains endommagés ou fendus, la couleur, le nombre et l'année de récolte. La qualité finale est confirmée par l'analyse convenue.
CALIBRES COMMERCIAUX	- 180-200 haricots / 100 g - 200-220 haricots / 100 g - 220-240 haricots / 100 g - Calibrage selon la commande
FORMATS D'EMBALLAGE	- Sac en papier ou tissé de 25 kg - Sac tissé de 50 kg - Emballages de détail sur demande

Stockage et potentiel post-récolte attendu

TEMPÉRATURE	HUMIDITÉ RELATIVE	POTENTIEL POST-RÉCOLTE ATTENDU
Stockage ambiant frais et sec; viser 10-20 C et éviter les cycles de température	Conserver au sec; protéger de la condensation, des nuisibles et de la contamination par les odeurs	Généralement 12-24 mois dans un emballage alimentaire scellé lorsque l'humidité et le stockage restent conformes aux spécifications; la date de durabilité minimale définitive est convenue.

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 de qualité alimentaire de 20 ft ou 40 ft; dessiccant ou doublure selon accord
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	Contrôler la propreté et la sécheresse du conteneur, utiliser une protection contre l'humidité et confirmer les exigences de fumigation, d'analyse et d'étiquetage à destination.

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

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. USDA Agricultural Marketing Service - Haricots secs
https://www.ams.usda.gov/grades-standards/beans 3. Normes de qualité agricole de la CEE-ONU
https://unece.org/agricultural-quality-standards 5. 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 7. Terminaux cargo et installations pour denrées périssables d'EgyptAir Cargo
https://www.egyptair-cargo.com/Terminals.aspx | <ol style="list-style-type: none"> 2. Codex Alimentarius - Liste des normes (Certaines légumineuses, CXS 171-1989)
https://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/list-standards 4. Spécifications EPAL des supports de charge
https://www.epal-pallets.org/eu-en/load-carriers/overview 6. Secteur égyptien du transport maritime et de la logistique - ports
https://www.mts.gov.eg/en/port/ |
|---|---|

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.