

# 上海茶餐厅食材冷链物流 餐饮食品冷链配送 点心食材冷链物流公司

|      |                                     |
|------|-------------------------------------|
| 产品名称 | 上海茶餐厅食材冷链物流 餐饮食品冷链配送<br>点心食材冷链物流公司  |
| 公司名称 | 上海沪乐物流有限公司                          |
| 价格   | .00/个                               |
| 规格参数 | 品牌:上海沪乐冷链物流<br>温度:-18 ——20<br>产地:上海 |
| 公司地址 | 上海市嘉定区励学路535号                       |
| 联系电话 | 021-63638181 13816691679            |

## 产品详情

冷链产品对接交接应遵守：

- 1) 交接时应检查食品状态，并确认食品物流包装完整、清洁、无污染、无异味。
- 2) 交接时应测量食品外箱表面温度或内包装表面温度，并记录；如表面温度超出规定范围，还应测量食品中心温度。
- 3) 交接时应严格控制作业环境温度并尽量缩短作业时间，以防止食品温度超出规定范围，如无封闭月台，装卸货间隙应随时关闭厢体门。
- 4) 交接时应查验运输工具环境温度是否符合温控要求。入库和配送交接时，还应查验全程温度记录；出库交接时，还应查验在库温度记录。当温度或食品状态异常时，应不予接收。

对于运输配送要求，各方要重点把握以下几点：

- 1) 装货前应对运输工具进行检查，根据食品的运输温度对厢体进行预冷，并应在运输开始前达到食品运输需要的温度。2) 运输过程中的温度应实时连续监控，记录时间间隔不宜超过10min，且应真实准确。
- 3) 当运输设备温度超出设定范围时，应立即采取纠正行动和应急措施，并如实记录超温的范围和时间。
- 4) 配送前应确认食品物流包装完整，温度符合要求。需冷冻的食品在运输过程中温度不应高于-18 ；

需冷藏的食品在运输过程中温度应在0 -10 。