

# 上海到湖北武汉的冷链物流公司 服务好时效快

产品名称	上海到湖北武汉的冷链物流公司 服务好时效快
公司名称	上海踏信物流有限公司冷链部
价格	268.00/吨
规格参数	踏信冷链:上海踏信冷链物流 上海冷藏物流公司:上海冷链物流公司 上海:上海冷藏运输公司
公司地址	上海市嘉定区星塔路1125号
联系电话	15102131002 13761770794

## 产品详情

上海市踏信冷链物流有限公司低温冷链物流运输服务公司、踏信冷藏物流在上海、厦门、福州、重庆、昆明、银川、广州、武汉、长沙、南京、杭州等地均设有分支机构（温度为0 ~7℃）：如果蔬，饮料、鲜奶制品、花木、熟食、糕点、和各种食品原料等。主要经营食品的控温运输和配送等，公司现有全新冷藏车多部，公司所用冷藏运输车辆，全部采用进口原装制冷机组，能充分满足各类冷藏冷冻食品货物的运输质量要求，冷藏物流是市场经济中的一种特殊的服务之一，踏信物流有限公司为阁下企业提供、安全的冷链运输及仓储服务。冷冻运输从-18℃ ~ -25℃，提供符合标准的冷冻运输车辆，运送速冻食品、肉类、冰淇淋等需要低温运输，配送，储存的货物，恒温运输（15℃ ~ 25℃）：提供符合标准的保温、温控运输车辆运送如巧克力、糖果、生物、特殊要求化工产品等等货物，争当同业市场服务先锋，力做优良客户的物流，结合传统的经验与科学的管理，努力发展成为乃至国内、具实力的物流企业，踏信物流公司在现拥有平方米普通仓库8000平方，冷藏冷冻仓库2000平方秉承诚实守信，视服务质量为生命，踏信物流将继续以“以诚为本，互惠互利”的原则，以客户满意为标准，以保持行业为目标，不断提升自我，超越自我，踏信物流同时也为您提供、安全的常温货品公路运输服务，其中包括市内配送以及江苏，浙江两省和国内主要城市的各大卖场、物流中心、工厂、企业等。主要货物包括食品、日用品，非危险品类的化工产品等，自行管理的仓库及一大批长期合作的车辆，均能为贵公司产品达到各地的接货、入库、配送提供服务，车辆均携带GPS定位系统，让您随时理解您的货物的位置及温度信息！主要运输；食品乳品；冷冻食品；冷冻保鲜物品，水果蔬菜，，化工等；踏信物流有限公司是一家现代化的新型物流企业，从事货物运输，冷链物流，冷藏仓储及普通仓储服务，并在深圳、重庆、广州、东莞、青岛、乌鲁木齐以及长三角地区、珠三角地区分别建立了分公司和办事处迅速搭建起了国内一、二线城市货物运输桥梁，我们根据客户的需求，提供不同的服务，比如承包货物的运输和配送，降低客户物流运输成本，提高物流运输的效率，成为我们勤劳奋斗的动力。

踏信冷链物流公司是及少数拥有冷藏运输资质的物流公司,提供冷藏运输、冷冻货物运输、保温运输，服务内容到全国冷藏物流专线-奔豹冷藏是及少数拥有冷藏运输资质的物流公司,提供冷藏运输、冷冻货物运输、保温运输，市内冷藏配送运输,零担及整车的长途、中转、冷藏配送运输，并提供0-5℃,-18℃冷藏运输及5℃-20℃保温运输业务。货物品种及运输区域范围一、货运产品定位：1、食品冰淇淋、奶制品、乳酸菌饮料、速冻食品、肉制品、禽制品类、调味料、巧克力、果脯蜜饯、海鲜、水果和蔬菜等。2、生物制剂包括疫苗、人和动物的血液及组织、微生物、微生物产品等。3、其他需低温运输的物品需低

温运输的个人保养品、精密仪器、特种行业物品配送。二、运输路线：市外：江苏、浙江、安徽、江西、广东、福建、湖南、山东、山西、湖北、河南、河北、乌鲁木齐、乌鲁木齐、成都、重庆、陕西、昆明、贵阳、广西、新疆、西藏、内蒙古、海南、青海、甘肃、宁夏及东北三省等线路冷藏、冷冻往返。三、货运模式：冻品、鲜品零担、整车或普通货物零担、整车。

踏信冷链物流有限公司从事冷藏物流公司,冷链物流公司,冷藏物流专线,冷链物流专线,冷藏配送,低温物流公司,冷藏运输公司,冷链运输公司,冷藏货运专线等关于冷链冷藏低温干线的物流公司。踏信冷链物流有限公司在软件上拥有一支高素质、化、年轻化的物流管理团队和专家顾问群,有现代化的物流信息平台,集聚了冷藏运输的丰富经验和先进管理的服务理念。

普通散货运输、危险品运输、零担配载、专线运输、展品运输、监管运输、大型货物运输、重大件货物运输、重大件监管运输、综合物流、供应链服务、进口货物分拨国内运输、港口码头保税区等,框架箱运输,开顶箱运输,捆扎,包装,进港,勘路等。物流咨询,策划,实施集于一体的综合型物流

自新冠肺炎疫情开始,每家每户打开冰箱应该都会翻出几袋速冻食品,从传统的汤圆、饺子到丸子、面点、预制菜,速冻食品行业打破了之前近10年的沉闷状态,重新进入供销两旺的高速增长阶段。2020年,速冻食品行业主营业务收入为897.6亿元,同比增长16%。

日前,在中国食品科学技术学会主办的第二十一届中国方便食品大会“冷链食品的变革与创新”研讨会上,与会专家对冷链食品的法律法规以及在消费端、生产端体现的创新性进行了深入交流,共同为冷链食品行业的健康发展夯实根基。研讨会由中国食品科学技术学会冷冻与冷藏食品分会理事长、三全食品股份有限公司总裁陈希和分会副理事长、上海海洋大学食品学院院长谢晶共同主持,来自科技界、企业界代表100余人参加会议。

## 新标准

### 构建冷链物流卫生规范框架

冷链物流关乎速冻食品安全。中国食品科学技术学会冷冻与冷藏食品分会副理事长、国家食品安全风险评估中心标准二室主任王君详细介绍了食品冷链物流卫生规范及相关标准,她表示,2017年冷链物流行业处于“冷链不冷,冷链断链”的情境,对此,《国务院办公厅关于加快发展冷链物流保障食品安全促进消费升级的意见》发布,明确提出要加快完善冷链物流标准和服务规范体系,制修订一批冷链物流强制性标准。因此国家食品安全风险评估中心启动了冷链物流的标准制定工作。2020年,《食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范》(GB 31605-2020)出台,并于今年3月11日正式实施。

王君表示,GB 31605-2020构建了冷链物流卫生规范的基本框架,涵盖了冷链物流全过程,对冷链物流所涉及的作业流程和管理规范等方面提出了明确要求。王君提到,GB 31605-2020不仅对食品冷链物流过程中所需的设施设备、警示标识、检查记录、信息化系统管理、温湿度控制等提出了具体要求,同时细化了冷链运输中交接、运输配送、储存、人员和管理制度。同时结合现阶段疫情防控管理标准,结合食品冷链物流特点,围绕避免食品交叉污染、保护作业人员、落实企业主体责任等三个方面,在相关章节补

充了有关公共卫生事件的应对措施及要求。

王君特别就企业关注的“需冷冻的食品在运输过程中温度不应高于零下18℃，需冷藏的食品运输过程中温度在0—10℃”问题进行了解答。“读标准不能断章取义，标准是一个整体，所有内容要连起来看，这条标准后面提到了‘需要温湿度控制的食品在物流过程中应该符合标签标示或相关标准规定的温湿度要求’，就意味着如果食品需要冷冻或冷藏运输，但零下18℃或0—10℃并非优温度，则在运输过程中，可以按标签标示。”

## 新变化

### 应用场景多元 渠道全面开花

速冻食品是冷链食品的重要组成部分，应用场景的变化，成为速冻食品产业高速发展的助推器。消费者说到速冻食品，前几年会先想到汤圆、包子、饺子，如今首先想到的则是涮锅时需要购买的五花八门的肉糜类、海鲜类产品，亦或是烧烤时需要选择的各种肉串。这种转变，也为速冻食品企业指明了创新方向。

郑州思念食品有限公司生产质量副总宋会玲表示，近几年国内速冻食品行业增长迅猛，行业整体基础设施建设不断完善，冷链物流的发展带动了整个速冻行业的快速发展，生产工艺、自动化整体水平都在不断提升。速冻作为一个快速发展的行业，市场规模在2016年突破千亿大关后，到2020年已接近2000亿。但我国速冻食品每年人均消费量不足10千克，未来发展空间广阔。宋会玲表示，从近12年的数据来看，速冻行业的增长主要驱动从水饺、汤圆、面点等中式点心为主向中西结合转变，速冻肉排套餐、速冻比萨意面等产品大幅拓宽了行业发展空间，也提升了消费者购物体验。而随着整个行业的百花齐放，市场增量在扩大，丸子、小笼包等餐饮端产品“飞入寻常百姓家”。

连锁快餐业的高速发展也加速了传统食品标准化、工业化的步伐，北京嘉和一品餐饮管理有限公司副总经理陈祎表示，今年上半年餐饮业市场规模达2.1万亿元，比2020年同期增长50%左右。连锁餐饮企业的品牌优势、管理优势以及供应链优势在疫情期间显示出强劲的抗风险能力。但连锁餐饮企业要求产品千店一味，后厨的去厨师化要求更高，因此给冷冻食品企业提供了很好的机遇。

对于受疫情影响较大的餐饮行业，根据场景创新产品也成为刺激消费的突破口。后疫情时代，餐饮业进入三店一体时代，堂食、E餐吧、商城三个维度同步发展。陈祎表示，堂食强调体验感与锅气；E餐吧占地60—80平方米，是堂食与外卖的综合体，兼具堂食的现场体验感和外卖的高毛利；外卖店强调高毛利，品质也略有不同。不同类型的门店会从不同维度定义产品，这也给冷冻食品企业提出了不同挑战。

在渠道创新上，宋会玲表示，线下对行业而言重点是锚定不同的场景来细分，像安井的“冻品先生”、思念的“爱烧饭”等都是围绕消费场景达到终端布局的考虑。在线上新零售方面，整个行业的O2O、B2C，包含社团、新零售、直播都在全面开花。同时通过营销创新，增加消费者与品牌的黏性。

便利蜂食品安全委员会主席程緬表示，安心且美味的冷链鲜食供应日益成为便利店抓住消费者的，米饭类、烹调面包、关东煮、沙拉等品类是便利店冷链鲜食产品的主要品类，具有每日配送、鲜食、短保、冷链储存运输等特点。

“对便利蜂来说，要做到生产环节标准化，储存环节智能化，运输环节智能化，门店销售环节数字化，做到鲜食短保类产品的效期管理。”程緬说，“便利蜂已为所有冷链运输车装载了蓝牙温度计和GPS，在产品运输的整个过程中提供温度监控，整个运输在途过程中的温度变化、运输路线以及装卸情况，都可以通过智能化管理系统进行实时监测和远程管理，而通过自主研发的预冷拦截功能，能保证运输车辆在完全达到预冷温度后，方可运输。对于鲜食产品的售卖和管理，便利蜂对冷冻冷藏设备进行实时监控，一旦失温便会通过App进行处理，同时，在产品风险管控方面使用的‘AI安心码’可以全链路实施电子化的产品追溯以及防范过期产品的售出，并且加强长鲜度食品的开发以减少食物浪费。”

## 新蓝海

### 预制菜肴市场扩容

随着城镇化加速、家庭厨房退化以及生活节奏加快，预制调理食品的需求也在增加。北京工商大学食品与健康学院院长王静表示，预制调理和速冻食品正处于升级加速期，市场容量不断扩大。预制调理和速冻食品品质化、便捷化的特性不断强化。同时，速冻面米制品在预制调理食品当中仍将占据重要份额，而火锅料制品和速冻菜肴都将成为行业发展的新蓝海。随着消费观念发生改变，行业季节性影响也在减弱。

疫情让不少消费者回归家庭餐桌，这种变化也影响着企业的研发思路。泰州安井食品有限公司技术副总监叶伟建谈到，多年来预制菜作为菜肴类预制调理食品，一直平稳发展，随着新冠肺炎疫情的发生，原料、渠道、零售以及餐饮等各平台厂家，大规模进军预制菜行业。预制菜制品企业注册数量2020年相比2019年增长9%。但规模上普遍较小，市场“池大鱼小”格局分散，大有作为。叶伟建表示，预制菜行业的爆发展现了菜肴制品标准化提升餐饮端效率的核心价值，菜品的品质以及口感的标准化可以满足整个供应面的铺广。2011—2020年预制菜收入复合增长率超20%，据中国烹饪协会预计，我国餐饮规模2030年将突破10万亿大关，而预制菜渗透率可提升至15%以上。综合预估，我国预制菜市场规模将在6—8年内突破万亿。宋会玲也表示，预制菜市场认知度在大幅提升，97%的消费者都曾经买过半成品或预制菜。

对于未来的研发方向，叶伟建表示，企业势必要攻克“炒菜预制化”的难题，在调味、热加工等工序上进行技术探索和优化，提升产品复热还原度；而目前中央厨房生产的预制菜人工化程度高，工业生产成本优势并不明显，因此，产品开发需要抓住传统烹饪痛点，找准并发挥工业化生产优势；在产品口味上要以经典口味为主，新口味为辅，市场主流风味仍会是大众熟悉的口味，而新奇的口味和区域性小众口味能满足消费者的好奇心，也会成为企业新增长点；面向C端，食材+调味的组合包既提供了调味方案，又解决了刀工不好、不会选料、多种配料采购麻烦的问题，而C端的新奇产品会吸引年轻人出于好奇进行新尝试。

## 新技术

### 装备升级提供有力支撑

近些年，速冻食品在科技不断进步的驱动下，食品的营养和品质得到有效保障，更好地满足消费升级下的高品质健康需求，装备、冷库等配套技术的升级也为赛道扩容提供有力的科技支撑。

王静以“十三五”期间主持的项目“预制调理食品制造关键技术与新产品研究及新型速冻技术装备开发”为例表示，针对预制调理食品和速冻食品的产品品质裂变、风味营养损失、新产品种类少、速冻加工装备能耗高、单位产能低、连续性和智能化程度低等问题，项目组设计了预制调理食品的营养/风味/安全基础研究、植物性预制调理食品、动物性预制调理食品、速冻面米制品和装备五个课题，围绕预制调理食品便捷化、营养化、个性化、工程化的产品新需求，以及对于装备的绿色、低碳和高效智能化的产业需求进行研究，实现了产业化加工技术装备的升级与创制，并已陆续通过检测，开始产业化示范与应用。

中国食品科学技术学会冷冻与冷藏食品分会副理事长、江南大学科学技术研究院副院长范大明教授表示，冷冻食品装备技术需求包括对高品质生产装备技术，环保化、高效化、节能化技术以及自动化、信息化、智能化技术的开发。范大明提出，在解冻环节，传统解冻主要采用较为经济的水或空气解冻方式，但存在时间长、物料内外不均匀、汁液流失等品质劣变问题。需要研发快速、均匀、能耗低、普适性广的解冻设备并使解冻后物料的品质和口感得到保持。国内已有微波解冻、静电场解冻等设备，但仍处于发展阶段，普及性不高，主要核心元件依赖进口，造价昂贵、能耗高。范大明详细讲解了冷冻食品行业解冻、成型、加热、包装、储存等主要加工过程面临的困境和研发方向。

范大明表示，当前亟须加快绿色节能的冷冻食品设备开发，应加大绿色节能冷冻设备及冻藏冷库的技术研究及装备开发，同时在节能降耗+热能回收上做文章，提高能源综合利用率。

全球冷链联盟（GCCA）副总裁亚当·托彻（Adam Thocher）表示，自动化和智能化驱动着冷链物流行业不断增长，而随着全球人口的持续增长，食物需求量增加，这导致更多的食物需要被转运。新冠肺炎疫情使电子商务、在线虚拟交付业务激增，让很多发达国家对冷藏和温控储存食物的需求不断增加。2020年中国冷藏库容量在全球排名第三，达1.31亿立方米。预计到2025年，亚太地区的冷链物流市场复合年增长率将超过11%。

近两年，冷冻面团市场迅速崛起。冷冻面团保质期长，便于规模化生产，效率高、成本低。西安腊汁肉夹馍传统的白吉馍馍胚经发面、和面、压面、醒发等过程后经烘烤而成，工业化会增加速冻、包装、再速冻、储存再运输的过程。目前市场上陕西肉夹馍的传统馍胚白吉馍主要采用熟胚冷冻工艺，解冻二次复热后水分流失大，馍胚偏干，消费者口感体验差。陕西西咸新区三味坊食品有限公司成功开发白吉馍预烤生胚冷冻面团，烤制后保持馍胚口感，还原手工制作风味。三味坊联合创始人、首席产品官李方用表示，由于冷冻对酵母、面筋网络有很大影响，也会影响面团二次醒发，因此冷冻生胚需攻克冰晶导致酵母活力下降、冰晶导致面团蛋白筋力减弱和持气性下降、冰晶影响面团淀粉结晶度和凝胶强度三大关键技术点，因此酵母必须抗冻、耐冰晶的穿透性，面粉也要经过筛选，选择面筋结度强、麦谷蛋白相对低的面粉。

目前地方小吃工业化大的弊端是生产设备不成熟，需要大量的人工，仅能半自动化生产，每小时高可生产4000个。李方用也希望食品装备企业能加大科研力度，为地方小吃的工业化生产提供解决方案。

## 新趋势

### 生物基包装助力节能减排

江苏龙骏环保实业发展有限公司技术中心检测中心主任叶蕾表示，目前冷冻食品包装主要是以PP、PE、PET等石油基材料为主，因为中餐多油、多盐，末端处理以焚烧为主。在这一过程中，从石化资源的开采、塑料制品的制造到末端处理，都会排放温室气体。2020年1月16日，国家发改委等部门联合发布《关于进一步加强塑料污染治理的意见》指出，对于一次性塑料产品积极推广替代产品，在包装盒领域，推广使用符合性能和食品安全要求的秸秆覆膜餐盒等生物基产品、可降解塑料袋等替代产品。

叶蕾表示，生物基包装的绿色设计目前主要以玉米淀粉基为主，材料中玉米淀粉基可达40%以上，玉米淀粉基作为天然的填充剂，从源头上节约了塑料制品的消耗，减少石油资源消耗，减少碳排放。

在限塑令下，以冷冻食品的冷冻托盘为例，水饺托盘可满足气调包装或复合袋包装，汤圆托盘具有耐低温功能，可以迅速冷冻，馄饨托盘则能实现与食品接触面干爽不粘贴。“生物基材料在冷冻食品领域的应用能保证密封性好，防渗漏，餐格之间防串流，同时耐低温性能好，配送过程不易开裂。”叶蕾如是说。

叶蕾也表示，限塑新政的出台给行业带来了巨大的市场空间，包材企业要牢牢抓住政策机遇，持续进行可再生、可循环技术开发。同时，也要充分利用生物基可降解材料的性能优势，对产品进行功能开发和性能优化，为客户提供高附加值产品。